

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2024
 4 settimane in vigore dal 03 aprile 2024

Scuole del Comune di
Levate- IN BIANCO

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Riso olio e grana Fettina di pollo al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli olio e grana Platessa * al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Farfalle olio e grana Fettina di lonza al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Filetto di Limanda* al vapore Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Fettina di pollo al vapore Carote* all'olio Pane Frutta Fresca
2	Pasta olio e grana Filetto di limanda* al vapore Spinaci * all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Fettina di tacchino al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Platessa* al vapore Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca	Elicoidali olio e grana Fettina di lonza al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
3	Pasta olio e grana Fettina di lonza al vapore Zucchine * all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi olio e grana Filetto di platessa* al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta Fresca	Pasta olio e grana Fettina di tacchino al vapore Carote* all'olio Pane Frutta Fresca	Pasta olio e grana Merluzzo* al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Petto di pollo al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca
4	Riso olio e grana Filetto di Limanda* al vapore Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca	Penne olio e grana Fettina di tacchino al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* al vapore Carote * all'olio Pane Frutta fresca	Sedani olio e grana Fettina di lonza al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Tubetti olio e grana Platessa* al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario, che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
 NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO