



Menu Estivo - A.S. 2023/2024

5 Settimane

Comune di
CONVITTO NAZIONALE
VITTORIO EMANUELE II -
ROMA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro/Melanzane e olive Fettina panata Fagiolini all'olio Pane Frutta	Insalata di riso Frittata con patate Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta pomodoro e basilico Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta	Pasta in bianco/ Cous Cous con verdure Polpette di legumi al pomodoro Purea di patate Pane Frutta	Chicche di patate in salsa rosa merluzzo panato Piselli Pane Frutta
2	Pasta fredda Caprese: mozzarella e Pomodori Pane Frutta	Riso al pomodoro Frittata semplice Bieta all'olio Pane Frutta	Pasta alla parmigiana Polpette di merluzzo Fagiolini/Melanzane grigliate Pane Frutta	Pasta con zucchine Bocconcini di maiale panato Insalata verde Pane Frutta	Ravioli al pomodoro Insalata di ceci Patate all'olio Pane Frutta
3	Pasta al pesto Merluzzo panato Zucchine Trifolate Pane Frutta	Pasta in bianco/ Insalata di riso Frittata con patate Piselli Pane Frutta	Cannelloni Polpette di legumi al pomodoro Carote all'olio Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Insalatamista Pane Frutta	Insalata di riso Salsiccia al forno Patate al forno Pane Frutta
4	Pasta fredda Polpette di legumi al pomodoro Zucchine all'olio Pane Frutta	Pasta marinara Merluzzo panato Bieta olio e limone Pane frutta	Ravioli al pomodoro Caprese: mozzarella e Pomodori Pane Frutta	Pasta amatriciana Arrosto al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta infornata Frittata Delizie dell'orto Pane Frutta
5	Pasta al pomodoro/Cous cous con verdure Salsiccia Patate al forno Pane Frutta	Pasta al ragù Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane Frutta	Risotto con zucchine e guanciale Polpette di merluzzo Patate al tegame/Peperoni grigliati Pane Frutta	Lasagna Asiago Insalata Pane Frutta	Pasta in bianco Insalata di ceci Zucchine trifolate Pane Frutta

In alternativa a rotazione sono presenti: Formaggi (Ricotta, stracchino, mozzarella) , prosciutto cotto, arrostitino di tacchino e legumi

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann