

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

*Scuole del Comune di*  
**Levate- NO UOVO E DERIVATI**

| Settimana | <i>Lunedì</i>   | <i>Martedì</i>   | <i>Mercoledì</i>  | <i>Giovedì</i>   | <i>Venerdì</i>  |
|-----------|---|--|---|--|---|
| 1         | PASTA ALL'OLIO<br>Lenticchie in umido<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | PASTA AL POMODORO<br>Formaggio Asiago<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca  | Farfalle alla crema di zafferano<br>FETTINA DI LONZA<br>Insalata verde<br>Pane<br>Frutta fresca | Risotto alla parmigiana-<br>NO GRANA<br>Filetto di Limanda* impanato<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta Fresca                      | Vellutata di verdure con orzo<br>Cotoletta di pollo – NO UOVO<br>Carote* all'olio<br>Pane<br>Frutta Fresca    |
| 2         | Penne integrali all'ortolana<br>Mozzarella<br>Insalata verde<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Crema di verdure con farro<br>Spezzatino di tacchino in umido<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane<br>Frutta Fresca                      | Mezze penne all'olio- NO GRANA<br>PESCE AL FORNO<br>Zucchine* ALL'OLIO<br>Pane<br>Frutta fresca | Pomodori<br>Elicoidali al ragù di manzo<br>Pane<br>Frutta Fresca   | Riso cremoso alla barbabietola<br>- NO GRANA<br>Merluzzo* dorato<br>Cetrioli<br>Pane<br>Frutta fresca         |
| 3         | Penne al pomodoro<br>FORMAGGIO FRESCO<br>Carote julienne e mais<br>Pane<br>Frutta fresca        | Gnocchetti sardi con pesto di<br>zucchine- NO GRANA<br>Filetto di platessa* impanata<br>Spinaci* all'olio<br>Pane<br>Frutta Fresca | Carote julienne e mais<br>Pizza margherita<br>Grissini<br>Frutta Fresca                         | Vellutata di verdure con orzo<br>Lenticchie al pomodoro<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca                        | Riso ALL'OLIO- NO GRANA<br>Pollo alla mediterranea<br>Pomodori in insalata<br>Pane integrale<br>Frutta fresca |
| 4         | Riso cremoso alle zucchine –<br>NO GRANA<br>Primo sale<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta fresca     | PASTA ALL'OLIO<br>Straccetti di tacchino dorati<br>Fagiolini all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca                                     | PASTA al pomodoro<br>Merluzzo* dorato<br>Cetrioli<br>Pane<br>Frutta fresca                      | Sedani con crema di melanzane* e<br>stracchino<br>Arrosto di vitellone<br>Spinaci* all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Carote* all'olio<br>Tubetti con crema di fagioli<br>Pane<br>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. SI SPECIFICA CHE I PRIMI PIATTI NON VERRANNO SERVITI CON AGGIUNTA DI GRANA, MA CON PARMIGIANO.

**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**

\*PRODOTTO SURGELATO