

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

Scuole del Comune di
Levate- NO GLUTINE

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Ravioli di magro SG olio e salvia Lenticchie SG in umido Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta fresca	PASTA SG al pomodoro e pesto SG Formaggio Asiago SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca	Riso SG allo zafferano Frittata SG Insalata verde SG Pane SG Frutta fresca	Risotto alla parmigiana SG Filetto di Limanda* impanato SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca	Vellutata di verdure SG con RISO SG Cotoletta di pollo SG Carote* all'olio SG Pane SG Frutta Fresca
2	PASTA SG all'ortolana Mozzarella SG Insalata verde SG Pane SG Frutta fresca	Crema di verdure SG con RISO SG Spezzatino di tacchino in umido SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta Fresca	PASTA SG olio e grana Rotolo di frittata al formaggio SG Zucchine* gratinate SG Pane SG Frutta fresca	Pomodori SG PASTA SG al ragù di manzo SG Pane SG Frutta fresca	Riso cremoso alla barbabietola SG Merluzzo* dorato SG Cetrioli SG Pane SG Frutta fresca
3	PASTA SG al pomodoro Uova sode SG Carote julienne e mais SG Pane SG Frutta fresca	PASTA SG con pesto di zucchini SG Filetto di platessa* impanata SG Spinaci* all'olio SG Pane SG Frutta Fresca	Carote julienne e mais SG Pizza margherita SG PANE SG Frutta fresca	Vellutata di verdure SG con RISO SG Lenticchie SG al pomodoro Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta fresca	Riso all'inglese SG Pollo alla mediterranea SG Pomodori in insalata SG Pane SG Frutta fresca
4	Riso cremoso alle zucchini SG Primo sale SG Pomodori SG Pane SG Frutta fresca	PASTA SG al pesto SG Straccetti di tacchino dorati SG Fagiolini* all'olio SG Pane SG Frutta fresca	Gnocchi SG al pomodoro Merluzzo* dorato SG Cetrioli SG Pane SG Frutta fresca	PASTA SG crema di melanzane* e stracchino SG Arrosto di vitellone SG Spinaci* all'olio SG Pane SG Frutta fresca	Carote* all'olio SG PASTA SG con crema di PISELLI SG Pane SG 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. Si specifica l'aggiunta di formaggio grattugiato sui primi piatti. 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

*PRODOTTO SURGELATO