



Menù estivo 2023/2024 rev.4

DIETA NO FRUTTA A GUSCIO

Comune di
INVERUNO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta ALL'OLIO Formaggio al taglio Insalata Pane e frutta	Cous cous con ceci e piselli Tonno all'olio di oliva Zucchine al forno Pane e frutta	Crema di carote Pizza margherita Pane e frutta	Pasta agli aromi Arrostato di lonza Insalata mista Pane e frutta	Risotto allo zafferano Rolle' di frittata Pomodori Pane e frutta
2	Pasta alla carbonara di zucchine Mozzarella 1/2 porzione Pomodori Pane e frutta	Riso in brodo vegetale Lenticchie con Purè di patate Pane e frutta	Lasagna al ragù Insalata mista Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro fresco Fusi di pollo al forno Carote julienne Pane e frutta	Gnocchi al pomodoro Merluzzo in insalata olio e limone Fagiolini all'olio Pane e frutta
3	Crema di verdure Pizza margherita Pane e frutta	Pasta ALL'OLIO Formaggio al taglio Zucchine al forno Pane e frutta	Risi e bisi (riso e piselli) Uova sode Insalata ricca con mais e olive Pane e frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Pomodori Pane e frutta	Raviolini di magro olio e grana Filetto di limanda gratinato Fagiolini all'olio Pane e frutta
4	Pastina in brodo vegetale Salsiccia di suino al forno Patate Pane e frutta	Pasta al pomodoro Tortino di legumi Insalata Pane e frutta	PASTA ALL'OLIO Formaggio spalmabile Pomodori Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate alla pizzaiola Zucchine al forno Pane e frutta	Pasta alla milanese Fettuccine di totano gratinate Carote julienne Pane e frutta

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