

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

Scuole del Comune di
Levate- NO FRUTTA SECCA

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	PASTA ALL'OLIO Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	PASTA AL POMODORO Formaggio Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata Insalata verde Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Filetto di Limanda* impanato Pomodori Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con orzo Cotoletta di pollo Carote* all'olio Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane integrale Frutta fresca	Crema di verdure con farro Spezzatino di tacchino in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Rotolo di frittata al formaggio Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca	Pomodori Elicoidali al ragù di manzo Pane Frutta Fresca	Riso cremoso alla barbabietola Merluzzo* dorato Cetrioli Pane Frutta fresca
3	Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine Filetto di platessa* impanata Spinaci* all'olio Pane Frutta Fresca	Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta Fresca	Vellutata di verdure con orzo Lenticchie al pomodoro Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Pollo alla mediterranea Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca
4	Riso cremoso alle zucchine Primo sale Pomodori Pane Frutta fresca	PASTA COMUNE ALL'OLIO Straccetti di tacchino dorati Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	PASTA al pomodoro Merluzzo* dorato Cetrioli Pane Frutta fresca	Sedani con crema di melanzane* e stracchino Arrosto di vitellone Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Carote* all'olio Tubetti con crema di fagioli 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.

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