

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

Scuole del Comune di
Levate – NO LEGUMI NO SPINACI

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	PASTA ALL'OLIO FETTINA DI LONZA ZUCCHINE* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro e pesto 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-NO LEGUMI – NO SPINACI Cotoletta di pollo Carote* all'olio Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana NO LEGUMI – NO SPINACI Mozzarella Insalata verde Pane integrale Frutta fresca	Crema di verdure con farro NO LEGUMI – NO SPINACI Spezzatino di tacchino in umido CAROTE* 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 ZUCCHINE* all'olio Pane Frutta Fresca	Carote julienne e mais Pizza margherita Grissini Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo NO LEGUMI – NO SPINACI PESCE AL FORNO INSALATA 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	Penne integrale al pesto Straccetti di tacchino dorati ZUCCHINE* all'olio Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Merluzzo* dorato Cetrioli Pane Frutta fresca	Sedani con crema di melanzane* e stracchino Arrosto di vitellone Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Tubetti OLIO E GRANA FRITTATA Carote* all'olio 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 che i primi piatti verranno serviti con aggiunta di formaggio grattugiato. 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