



Menù invernale 2023/2024

Domiciliati Torre Boldone

Comune di
Torre Boldone



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^ 30/10 04/12 – 22/01 -26/02	Pasta olio e grana Frittata al naturale Cavolfiori Pane Frutta fresca	Risotto al sugo di verdure Merluzzo gratinato Spinaci Pane Frutta fresca	Spatzle olio e salvia Mozzarella Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta con lenticchie Hamburger vegetali Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Polenta Bocconcini di manzo in umido Carote Frutta fresca
2^ 06/11-11/12 - 29/01 – 04/03	Pasta all'olio Hamburger di manzo Cavolfiori Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi al basilico Tonno Finocchi Frutta fresca	Pasta al pomodoro Formaggio Primo Sale Fagiolini Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Hamburger vegetali Carote Pane Frutta fresca	Gnocchi alla romana Bocconcini di pollo Patate Pane Frutta fresca
3^ 13/11- 18/12 – 05/02 -11/03	Spatzle olio e salvia Mozzarella Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Hamburger vegetali Zucchine gratinate Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Bocconcini di tacchino Carote Pane Frutta fresca	Gnocchi al ragù Prosciutto cotto Finocchi Pane Frutta fresca	Minestra di riso e patate Bastoncini di pesce Spinaci Pane Frutta fresca
4^ 20/11- 08/01 -12/02 - 18/03	Riso all'inglese Filetto di merluzzo Carote Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Grana Padano Spinaci Pane Frutta fresca	Minestra di riso e patate Cotoletta di lonza Patate Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Hamburger Cavolfiori Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata Fagiolini Pane Frutta fresca
5^ 27/11 – 15/01 – 19/02 - 25/03	Pasta agli aromi Formaggio Briè Carote Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Merluzzo dorato Fagiolini Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata con spinaci Patate Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine Bocconcini di lonza Finocchi Pane Frutta fresca	Ravioli di magro Formaggio Primo Sale Cavolfiori Frutta fresca

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