



Menù estivo 2023/2024 rev.3

NO LATTE

Comune di
VANZAGHELLO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta ALL'OLIO* CARNE AL FORNO Insalata Pane e frutta	Crema di legumi con crostini* Tonno all'olio di oliva Zucchine al forno Pane e frutta	Carote julienne con mais PIZZA ROSSA LEGUMI ½ PORZIONE Pane e frutta	Pasta agli aromi* Arrostito di lonza Insalata verde Pane e frutta	RISO ALL'OLIO E ZAFFERANO* ROLLE' DI FRITTATA* Pomodori Pane e frutta
2	Pasta alla carbonara di zucchine* PESCE ½ PORZIONE Pomodori Pane e frutta	Riso all'inglese* Lenticchie con Carote cubettate al forno Pane e frutta	LASAGNA ALLA BOLOGNESE NO FORMAGGIO (besciamella latte soia) Insalata verde Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro fresco* Fusi di pollo al forno Carote julienne Pane e frutta	PASTA AL POMODORO* Merluzzo in insalata olio e limone Fagiolini all'olio Pane e frutta
3	Carote julienne PIZZA ROSSA LEGUMI ½ PORZIONE Pane e frutta	Pasta ALL'OLIO* PESCE AL FORNO Zucchine al forno Pane e frutta	Riso con prosciutto e piselli* Uova sode Insalata verde Pane e frutta	Spaghetti al pomodoro* Bocconcini di pollo Pomodori Pane e frutta	PASTA ALL'OLIO* Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pane e frutta
4	Pastina in brodo vegetale* Salsiccia al forno Patate Pane e frutta	Pasta al pomodoro* TORTINO DI LEGUMI NO LATTE Insalata Pane e frutta	PASTA ALL'OLIO* PESCE AL FORNO Pomodori Pane e frutta	RISO ALL'OLIO* ROLLE' DI FRITTATA NO LATTE* Zucchine al forno Pane e frutta	PASTA ALL'OLIO E ZAFFERANO* Filetè di merluzzo gratinato 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

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEL SECONDO PIATTO POTRANNO AVVENIRE CON PESCE, CARNE, UOVA, LEGUMI
*PREPARAZIONI SENZA L'UTILIZZO DI LATTE, FORMAGGIO E DERIVATI