

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

Scuole del Comune di
Levate- NO LATTE E DERIVATI

| 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 FETTINA DI LONZA Carote julienne Pane Frutta fresca | RISO allo zafferano Frittata NO LATTE, NO FORMAGGIO Insalata verde Pane Frutta fresca | RISO ALL'OLIO- NO FORMAGGIO 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 PESCE AL FORNO Insalata verde Pane integrale Frutta fresca | Crema di verdure con farro Spezzatino di tacchino in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta Fresca | Mezze penne all'olio- NO FORMAGGIO Rotolo di frittata NO LATTE- NO FORMAGGIO Zucchine* ALL'OLIO Pane Frutta fresca | Pomodori Elicoidali al ragù di manzo Pane Frutta fresca | Riso alla barbabietola- NO FORMAGGIO 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- NO FORMAGGIO Filetto di platessa* impanata Spinaci* all'olio Pane Frutta Fresca | Carote julienne e mais FOCACCIA TONNO Grissini Frutta fresca | Vellutata di verdure con orzo Lenticchie al pomodoro Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca | Riso all'olio- NO FORMAGGIO Pollo alla mediterranea Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca |
| 4 | Riso alle zucchine- NO FORMAGGIO UOVA SODE Pomodori Pane Frutta fresca | PASTA 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* - NO FORMAGGIO Arrosto di vitellone Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca | Carote* all'olio Tubetti con crema di fagioli- NO FORMAGGIO 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.
 NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti. SI SPECIFICA CHE I PRIMI PIATTI NON VERRANNO SERVITI CON AGGIUNTA DI FORMAGGIO.

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