



## Menù autunno-inverno 2023/2024 Scuola Primaria

Comune di  
LATISANA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
5 Dal 15 al 19/01 Dal 11 al 15/03	CREMA DI ZUCCA SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO FORMAGGIO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURE* BOCCONCINI DI POLLO ALLE ERBE AROMATICHE VERDURA* COTTA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLO ZAFFERANO UOVA SODE / STRAPAZZATE PISELLI* IN TEGAME PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA ALL'OLIO SEPIE IN UMIDO* VERDURA* COTTA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA
6 Dal 22 al 26/01 Dal 18 al 22/03	PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE VERDURA CRUDA E COTTA* DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	BRODO VEGETALE CON PASTINA UOVA SODE / STRAPAZZATE PATATE ALL'OLIO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO AL POMODORO FORMAGGIO VERDURA* COTTA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PISELLI* E PATATE CON ORZO FILETTI DI HALIBUT* AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AI BROCCOLI* POLPETTE DI MANZO AL SUGO CAROTE ALL'OLIO PANE E FRUTTA FRESCA
7 Dal 29/01 al 02/02 Dal 25 al 29/03	TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI* AFFETTATO DI FESA DI TACCHINO CAVOLFIORI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLA ZUCCA BASTONCINI DI MERLUZZO PANATI* VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' ALLA BOLOGNESE SPINACI* ALL'OLIO E INSALATA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO FRITTATA VERDURA* COTTA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI CAROTE PIZZA MARCHERITA VERDURA CRUDA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA
8 Dal 05 al 09/02 Dal 01 al 05/04	PASTA AL RAGU' DI PESCE* VERDURA CRUDA DI STAGIONE CAROTE AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA POMODORO E RICOTTA FRITTATA AGLI SPINACI* VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI ZUCCA CON PASTINA ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE* AL FORNO PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AI BROCCOLI* HAMBURGER DI MANZO AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO AI PISELLI* FORMAGGIO CAROTE JULIENNE PANE E 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**