

Menù settimanale

Autunno/ Inverno 2024-2025

COMUNE DI BELLUNO

Scuola NIDO

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	Pasta al pesto^{1,3,5,6,7,8,10} Uova sode, frittata o strapazzate^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Bocconc. Di tacchino agli aromi con polenta^{6,7,11} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Vellutata di verdure con riso^{3,6,7,9} Polpette di legumi^{1,6,7,10,11,13} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pizza margherita (piatto unico)^{1,3,7,11} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto al radicchio o alla parmigiana^{3,7} Filetto di merluzzo al forno^{2,4,14} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2	Gnocchi al pomodoro^{1,3,6,7,10} Formaggio^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Lasagne al forno (piatto unico)^{1,3,6,7,11} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Crema di verdure con pastina^{1,6,10} Uova sode, frittata o strapazzate^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta ricotta e pomodoro^{1,3,6,7,10} Fagioli e patate al forno^{3,6,10,13} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto alla zucca^{3,7} Filetto di platessa al limone^{2,4,14} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3	Pasta all'olio e grana^{1,6,10} Uova sode, frittata o strapazzate^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta alle verdure^{1,6,10} Bastoncini di merluzzo al forno^{1,2,3,4,6,7,9,10,12,14} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Risotto allo zafferano^{3,7} Cotoletta di pollo al forno VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasticcio di verdure invernali^{1,3,6,7,10,11} Hummus di ceci o piselli in umido con patate^{1,6,11} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Zuppa o minestra d'orzo o farro e verdure Formaggio^{2,4,14} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4	Gnocchi alla romana^{1,3,6,10} Formaggio^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pizza margherita (piatto unico)^{1,3,7,11} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta con crema di radicchio o al pomodoro^{1,3,6,7,10} Uova sode, frittata o strapazzate^{3,7} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Pasta al ragù (piatto unico)^{1,3,6,7,10} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Crema di ceci e zucca con crostini^{1,3,6,7,9,10} Totano o polpette di pesce al forno^{2,3,4,6,7,11,14} VERDURA CRUDA/COTTA PANE^{1,3,8,11} FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate 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. Legenda allergeni 1.Cereali contenenti glutine e loro derivati 2.Crostacei e prodotti derivati 3.Uova e prodotti derivati 4.Pesce e prodotti derivati 5.Arachidi e prodotti derivati 6.Soja e prodotti derivati 7.Latte e prodotti derivati incluso lattosio 8.Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio 9.Sedano e prodotti contenenti sedano 10.Senape e prodotti contenenti senape 11.Sesamo e prodotti contenente sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi e prodotti contenenti Molluschi