



Menù autunno-inverno 2023/2024

Scuola Primaria

Comune di
LATISANA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 12 al 16/02	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PISELLI* E PATATE FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO* SPINACI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	LASAGNE ALLA BOLOGNESE VERDURA CRUDA E COTTA* DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLO ZAFFERANO FORMAGGIO CAROTE AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI ZUCCA CON ORZO UOVA SODE / STRAPAZZATE VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA
2 Dal 19 al 23/02	CREMA DI VERDURE* PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA DI STAGIONE FRUTTA FRESCA	RISO ALLA ZUCCA COSCIA DI POLLO AL FORNO SPINACI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI FAGIOLI CON ORZO UOVA SODE / STRAPAZZATE VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AI BROCCOLI* FILETTO DI HALIBUT* AL FORNO CAROTE AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA
3 Dal 26/02 al 01/03	PASTA AL POMODORO UOVA SODE/ STRAPAZZATE BROCCOLI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	BRODO VEGETALE CON PASTINA FORMAGGIO PATATE ALL'OLIO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	TORTELLI RICOTTA E SPINACI* FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO* VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PORRI E PATATE CON ORZO BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA ALL'OLIO HAMBURGER DI MANZO AL FORNO PISELLI* IN UMIDO PANE E FRUTTA FRESCA
4 Dall'8 al 12/01 Dal 04 all'08/03	RISO ALLO ZAFFERANO FORMAGGIO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURE* SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE CAVOLFIORI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE AL TONNO SPINACI* ALL'OLIO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA POMODORO E RICOTTA FRITTATA VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI LENTICCHIE CON ORZO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE* AL FORNO 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