

**MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2024**  
 4 settimane in vigore dal 08 aprile 2024

*Scuole del Comune di*  
**BUSNAGO**

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Ravioli di magro olio e salvia Piselli* in umido Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro e pesto Formaggio Asiago Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Farfalle alla crema di zafferano Frittata Insalata verde Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di Limanda* impanato Pomodori Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure* con crostini Cotoletta di pollo Patate* al forno Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane integrale Biscotti	Crema di verdure* con farro Spezzatino di tacchino in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Uova strapazzate Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca	Carote* e fagiolini* al vapore Elicoidali al ragù di manzo Pane Frutta fresca	Riso cremoso alla barbabietola Merluzzo* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
3	Penne al pomodoro Uova sode Finocchi Pane integrale Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine* Filetto di platessa* impanata Spinaci* all'olio Pane Frutta Fresca	Carote julienne e mais Pizza margherita Crackers Budino al cioccolato	Vellutata di verdure* con pastina Tortino di ceci Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Pollo alla mediterranea Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
4	Penne al pesto Straccetti di pollo dorati Fagiolini* all'olio Pane integrale Budino al cioccolato	Riso cremoso alle zucchine* Formaggio spalmabile Pomodori Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di pesce* Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Cannellini in insalata con carote julienne Pane Frutta fresca	Sedani con crema di melanzane* e ricotta Insalata di tacchino con misto di verdure crude Insalata verde 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.

**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**