



Menù primaverile 2024 Scuola primaria

Comune di
LATISANA



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------------------------------|--|---|--|--|---|
| 1 Dal 8 al 12/04 | PASTA AL POMODORO FORMAGGIO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | VELLUTATA DI ZUCCHINE* BASTONCINI DI MERLUZZO* SPINACI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA | LASAGNE ALLA BOLOGNESE VERDURA CRUDA E COTTA* DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | RISO ALLO ZAFFERANO FRITTATA CAROTE* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA | CREMA DI VERDURE* CON ORZO PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA |
| 2 Dal 15 al 19/04 | CREMA DI PISELLI* E PATATE UOVA SODE/STRAPAZZATE VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | RISO AL POMODORO COSCIA DI POLLO AL FORNO SPINACI* AL VAPORE VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | PASTA AL PESTO HALIBUT* AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA E COTTA* DI STAGIONE FRUTTA FRESCA | PASTA ALL'OLIO SPEZZATINO DI MANZO CON PATATE CAROTE* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA |
| 3 Dal 22 al 26/04 | PASTA ALLE ZUCCHINE* FILETTO DI MERLUZZO* AL FORNO FAGIOLINI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA | BRODO VEGETALE CON PASTINA MOZZARELLA PATATE ALL'OLIO e VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | CREMA DI PORRI E PATATE CON ORZO HAMBURGER DI MANZO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | RISO ALLO ZAFFERANO FRITTATA PISELLI* IN UMIDO PANE E FRUTTA FRESCA |
| 4 Dal 29/04 al 03/05 | PASTA AL TONNO VERDURA CRUDA E COTTA* DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | PASTA AL POMODORO FRITTATA AGLI SPINACI* CAROTE* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA | RISO ALLE ZUCCHINE* POLPETTE DI MANZO AL SUGO VERDURA CRUDA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA | CREMA DI VERDURE* ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE* AL FORNO PANE E FRUTTA FRESCA | PASTA CON FAGIOLI FORMAGGIO VERDURA CRUDA DI STAGIONE 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