

Menù Estate 2023

Scuole Comune di Casale sul Sile (Berto e Secondaria)



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì (Prim. Berto)	Giovedì (Prim. Berto)	Venerdì (Sec. Gramsci)
Dal 27 al 31 marzo	Pasta olio e parmigiano ^{1,6,7} Fusi di pollo Carote al forno Insalata Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione 735/1008Kcal		Pizza margherita ^{1,6,7,9} Prosciutto cotto Bieta* all'olio Insalata Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione 761Kcal	Zuppa di verdura con pastina ^{1,6,9} Platessa* al limone ^{2,4,14} Patate all'olio Carote julienne Pane ^{1,3,5,6,7,8} - Yogurt frutta ⁷ 632Kcal	Pizza margherita ^{1,6,7,9} Prosciutto cotto Piselli* all'olio Cavolo cappuccio Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione 979Kcal
Dal 03 al 07 aprile	Pasta alle verdure ^{1,6,9} Mozzarella ⁷ Fagiolini* all'olio Carote julienne Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione 763/1090Kcal		Pasta Primavera ^{1,6,9} Lonza al forno - Purè ⁷ Carote julienne Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca - Dolce ^{1,3,5,6,7,8} MENU PASQUA 875Kcal	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
Dal 10 al 14 aprile	VACANZE DI PASQUA		Crema carote con riso ^{7,9} Tacchino al limone Patate al forno Insalata Pane ^{1,3,5,6,7,8} Yogurt alla frutta ⁷ 718Kcal	Pasta fredda alle verdure ^{1,6,9} Casaltella ⁷ Piselli* al tegame Cavolo cappucci Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione 837Kcal	Pasta olio e parmigiano ^{1,6,7} Polpette di pesce* al forno ^{2,4,14} Bieta* all'olio Cavolo cappuccio Pane ^{1,3,5,6,7,8} - Frutta fresca 964Kcal
Dal 17 al 21 aprile	PATRONO		Lasagne alla bolognese ^{1,3,6,7,9} (piatto unico) Cavolfiori all'olio Insalata Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione 849Kcal	Pasta al pesto ^{1,5,6,7,8} Frittata con formaggio ^{3,7} Zucchine al forno Carote julienne Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione 866Kcal	Lasagne alla bolognese ^{1,3,6,7,9} (piatto unico) Patate al forno Insalata Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione 925Kcal

La frutta varia secondo criteri di stagionalità.

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/congelate/da agricoltura biologica/tutelate/Km zero) 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.

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

La lista degli allergeni numerata è affissa presso i locali mensa