

Menù Estate 2023

Scuole Comune di Cimadolmo



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
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	Pizza margherita ^{1,6,7,9} Prosciutto cotto Fagiolini* all'olio Carote julienne Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione	Insalata di farro con verdure ^{1,6} Hamburger di manzo Bieta* all'olio Insalata Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione	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 alla frutta ⁷	Pasta al pomodoro ^{1,6,9} Mozzarella ⁷ Piselli* all'olio Cavolo cappuccio Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione
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	Pasta mammarosa ^{1,6,7,9} Hamburger di pollo Spinaci* saltata Cavolo cappuccio Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione	Pasta Primavera ^{1,6,9} Lonza al forno Purè ⁷ Carote julienne Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione Dolce ^{1,3,5,6,7,8} MENU PASQUA	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA
Dal 10 al 14 aprile	VACANZE DI PASQUA	Pasta al ragù ^{1,6,7,9} (piatto unico) Cavolfiori all'olio Carote julienne Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione	Crema carote con riso ^{7,9} Tacchino al limone Patate al forno Insalata Pane ^{1,3,5,6,7,8} Yogurt alla frutta ⁷	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	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 di stagione
Dal 17 al 21 aprile	Riso con verdure ⁹ Ricotta ⁷ Tris di verdure* Carote julienne Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano ^{1,6,7} Polpette di pesce* e legumi ^{2,4,14} Carote al tegame Cavolo cappuccio Pane ^{1,3,5,6,7,8} Yogurt alla frutta ⁷	Pasta al pesto ^{1,5,6,7,8} Frittata con formaggio ^{3,7} Cavolfiori all'olio Insalata Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese ^{1,3,6,7,9} (piatto unico) Zucchine al forno Carote julienne Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione	Crema porri e patate con riso ^{7,9} Petto di pollo al forno Patate al forno Insalata Pane ^{1,3,5,6,7,8} Frutta fresca di stagione



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