

# Menù Estate 2023

Scuole Comune di Trevignano



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Dal 27 al 31 marzo</b>	Pasta olio e parmigiano <sup>1,6,7</sup> Fusi di pollo Carote al forno Insalata Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Pizza margherita <sup>1,6,7,9</sup> Prosciutto cotto Fagiolini* all'olio Carote julienne Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Insalata di farro con verdure <sup>1,6</sup> Hamburger di manzo Bieta* all'olio Insalata Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Zuppa di verdura con pastina <sup>1,6,9</sup> Platessa* al limone <sup>2,4,14</sup> Patate all'olio Carote julienne Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Piselli* all'olio Cavolo cappuccio Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione
<b>Dal 03 al 07 aprile</b>	Pasta alle verdure <sup>1,6,9</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Fagiolini* all'olio Carote julienne Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta mammarosa <sup>1,6,7,9</sup> Hamburger di pollo Spinaci* saltata Cavolo cappuccio Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta Primavera <sup>1,6,9</sup> Lonza al forno Purè <sup>7</sup> Carote julienne Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione Dolce <sup>1,3,5,6,7,8</sup> <b>MENU PASQUA</b>	<b>VACANZE DI PASQUA</b>	<b>VACANZE DI PASQUA</b>
<b>Dal 10 al 14 aprile</b>	<b>VACANZE DI PASQUA</b>	Pasta al ragù <sup>1,6,7,9</sup> (piatto unico) Cavolfiori all'olio Carote julienne Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Crema carote con riso <sup>7,9</sup> Tacchino al limone Patate al forno Insalata Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pasta fredda alle verdure <sup>1,6,9</sup> Casaltella <sup>7</sup> Piselli* al tegame Cavolo cappucci Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano <sup>1,6,7</sup> Polpette di pesce* al forno <sup>2,4,14</sup> Bieta* all'olio Cavolo cappuccio Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione
<b>Dal 17 al 21 aprile</b>	Riso con verdure <sup>9</sup> Ricotta <sup>7</sup> Tris di verdure* Carote julienne Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano <sup>1,6,7</sup> Polpette di pesce* e legumi <sup>2,4,14</sup> Carote al tegame Cavolo cappuccio Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pasta al pesto <sup>1,5,6,7,8</sup> Frittata con formaggio <sup>3,7</sup> Cavolfiori all'olio Insalata Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese <sup>1,3,6,7,9</sup> (piatto unico) Zucchine al forno Carote julienne Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> Frutta fresca di stagione	Crema porri e patate con riso <sup>7,9</sup> Petto di pollo al forno Patate al forno Insalata Pane <sup>1,3,5,6,7,8</sup> 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