

MENÙ PRIMAVERA ESTATE a.s. 2022/2023

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto al grana padano Omelette con patate Fagiolini all'olio Pane comune *Frutta fresca di stagione	Pasta zucchine e zafferano Lonza al forno Pomodori Pane comune *Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di carne Formaggio da taglio Carote al forno Pane integrale Yogurt alla frutta	**Insalata di orzo con pomodorini e pesto Hamburger di manzo al forno Insalata verde Pane comune *Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Merluzzo gratinato al forno Zucchine trifolate Pane comune Macedonia di frutta fresca
2	Pizza solo pomodoro Formaggio Carote grattugiate Pane integrale Budino	Pasta al pesto Crocchette di legumi Spinaci al grana Pane comune *Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Bocconcini di pollo Zucchine al forno Pane comune *Frutta fresca di stagione	Vellutata di verdure con pasta Flan di uovo e grana Fagiolini Pane comune *Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Fiori di merluzzo gratinati al forno Finocchi in insalata Pane comune *Frutta fresca di stagione
3	Pasta al pomodoro Hamburger di platessa al forno Fagiolini all'olio Pane comune Mousse di frutta	Risotto zafferano Bocconcini di pollo gratinati al forno Insalata di mista Pane comune *Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese Formaggio Pomodori e mais in insalata Pane integrale *Frutta fresca di stagione	Pasta burro e grana Frittata Zucchine al forno Pane comune *Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Hamburger di manzo al forno Spinaci al limone Pane comune *Frutta fresca di stagione
4	Risotto con verdure Mozzarella Pomodori Pane comune *Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Omelette alle verdure Erbette al vapore Pane integrale *Frutta fresca di stagione	Pasta olio e grana Crocchette di legumi Carote Pane comune *Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto Platessa alla milanese al forno Zucchine al forno Pane comune Yogurt alla frutta	Vellutata di verdure e riso Tacchino al forno Patate Pane comune *Frullato di frutta

PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI/CONGELATI ALL'ORIGINE

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.



Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

approvato da ASL "VC" SIAN
in data 13/04/2023

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato