

**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	<b>Pasta zucchine e zafferano</b> 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	<b>Pizza solo pomodoro Formaggio</b> Carote grattugiate Pane integrale Budino	Pasta al pesto Crocchette di legumi <b>Spinaci al grana</b> Pane comune *Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro <b>olio e salvia</b> <b>Bocconcini di pollo</b> <b>Zucchine al forno</b> Pane comune *Frutta fresca di stagione	<b>Vellutata di verdure con pasta</b> 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	<b>Pasta al pomodoro</b> <b>Hamburger di platessa al forno</b> 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 <b>Formaggio</b> 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 <b>Hamburger di manzo al forno</b> Spinaci al limone Pane comune *Frutta fresca di stagione
4	<b>Risotto con verdure</b> <b>Mozzarella</b> <b>Pomodori</b> Pane comune *Frutta fresca di stagione	<b>Pasta al pomodoro</b> Omelette alle verdure Erbette al vapore Pane integrale *Frutta fresca di stagione	<b>Pasta olio e grana</b> <b>Crocchette di legumi</b> <b>Carote</b> Pane comune *Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto <b>Platessa alla milanese al forno</b> <b>Zucchine al forno</b> Pane comune Yogurt alla frutta	Vellutata di verdure e riso <b>Tacchino al forno</b> <b>Patate</b> 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 informazione 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