

Menù Inverno 2023

Scuole Comune di Villorba



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 13 al 17 febbraio	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpette di pesce* e legumi Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Zuppa di verdura con orzo Latteria Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto fagiolini* all'olio Pane Crostoli	Riso con zucchine* Mini hamburger di carne Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
Dal 20 al 24 febbraio	Pasta al ragù (piatto unico) Piselli* al tegame Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con zucchine* Insalata Pane Yogurt alla frutta	Crema carote con riso Bocconcini di pollo al limone Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Casaltella Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpette di pesce* al forno Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 27 febbraio al 3 marzo	Pasta alle verdure Latteria Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta ai formaggi Polpettone di manzo e legumi Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Platessa* al limone Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'amatriciana Petto di pollo al forno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli (piatto unico) Patate al forno Pane Yogurt alla frutta
Dal 6 al 10 marzo	Pasta olio e parmigiano Ricotta Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote con riso Polpette di pesce* al pomodoro Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con piselli* e prosciutto Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Crema al pomodoro con orzo Fusi di pollo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese (piatto unico) Insalata Pane 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