

Menù Inverno 2023

Scuole Comune di Fossalta di Piave



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 13 al 17 marzo	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Carote al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpette di pesce* e legumi Patate al forno Carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Zuppa di verdura con orzo Latteria Piselli* all'olio Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto fagiolini* all'olio Finocchio julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso con zucchine* Hamburger di carne Bieta* all'olio Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
Dal 20 al 24 marzo	Pasta al ragù (piatto unico) Piselli* al tegame Cavolo cappucci Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con zucchine* Bieta* al forno Insalata Pane Yogurt alla frutta	Pasta olio e parmigiano Hamburger di pollo Patate al forno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Casaltella Cavolfiori all'olio Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Crema carote con riso Polpette di pesce* al forno Spinaci* all'olio Cavolo cappuccio 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