

Menù Inverno 2023

Scuole Comune di Monastier di Treviso



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 13 al 17 marzo	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 Frutta fresca di stagione	Riso con zucchine* Hamburger di carne Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
Dal 20 al 24 marzo	Pasta al ragù (piatto unico) Piselli* al tegame Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con zucchine* Insalata Pane Yogurt alla frutta	Pasta olio e parmigiano Hamburger di pollo Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Casaltella Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Crema carote con riso Polpette di pesce* al forno Spinaci* all'olio 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