



## Menù primavera-estate 2023/2024

Comune di  
Casale sul Sile



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 27 al 31 maggio	Pasta al burro <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Bocconcini di pollo <sup>9</sup> Bieta* all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Riso con crema di pomodoro <sup>9</sup> Ovetto strapazzato <sup>1,3,6,7,10</sup> Fagiolini* all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di manzo (piatto unico) <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Bis di verdure all'olio* Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di piselli* e carote con farro <sup>1,6,8,9,10,11,13</sup> Formaggio Asiago <sup>7</sup> Patate all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Filetto di platessa *gratinato al limone <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> Carote all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> - Yogurt alla frutta <sup>7</sup>
Dal 03 al 07 giugno	Pasta al ragù bianco (piatto unico) <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Fagiolini* all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di legumi* e verdure con ditalini <sup>1,3,5,8,9,10,11,13</sup> Casatella <sup>7</sup> Patate all'olio <sup>9</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pasta al burro <sup>1,2,3,4,6,9,10,14</sup> Polpette di pesce* al salmoriglio <sup>2,4,14</sup> (limone, prezzemolo) Carote all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pizza margherita <sup>1,3,6,7,8,9,10,11</sup> (piatto unico) Zucchine gratinate <sup>1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> -Frutta fresca	Riso con crema di pomodoro <sup>9</sup> Ovetto strapazzato <sup>1,3,6,7,10</sup> Bieta* all'olio <sup>9</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione

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 / 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.

\*materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

**Dussmann**