



## Menù primavera-estate 2023/2024 Infanzie

Comune di Monastier  
di Treviso



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 10 al 14 giugno	Pasta alla norma <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Fagiolini* all'olio <sup>9</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Riso con crema di pomodoro <sup>9</sup> Polpette di pesce *al limone <sup>2,4,14</sup> Zucchine* all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di verdure* con orzo <sup>1,6,8,9,10,11,13</sup> Pollo alla salvia <sup>9</sup> Patate all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> - Budino <sup>7</sup>	Lasagne alla bolognese <sup>1,3,5,6,7,8,9,10,12</sup> (piatto unico) Bieta* all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta mammarosa <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Polpette di legumi al pomodoro <sup>1,6,9,10,11,13</sup> Carote al prezzemolo Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> - Frutta fresca di stagione
Dal 17 al 21 giugno	Riso con crema di pomodoro <sup>9</sup> Ovetto strapazzato <sup>1,3,6,7,10</sup> Spinaci* al parmigiano <sup>1,3,7,9</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico <sup>1,6,9,10</sup> Filetto di platessa gratinato* <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> ,-Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale <sup>1,6,9,10</sup> Tacchino al limone <sup>12</sup> Fagiolini* all'olio <sup>9</sup> Verdura fresca Pane <sup>1</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Crema di risi e patate <sup>9</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Bieta* all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> ,-Frutta fresca	Pasta al ragù <sup>1,6,9,10</sup> (piatto unico) Zucchine all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> ,- Budino <sup>7</sup>
Dal 24 al 28 giugno	Crema di legumi e verdure con orzo* <sup>1,6,8,10,11,13</sup> Formaggio Asiago <sup>7</sup> Patate all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> ,- Budino <sup>7</sup>	Riso primavera <sup>9</sup> Bocconcini di pollo <sup>9</sup> Fagiolini all'olio* Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> ,-Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pasta al pomodoro <sup>1,6,9,10</sup> Ovetto strapazzato <sup>1,3,6,7,10</sup> Zucchine trifolate Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> ,-Frutta fresca	Pasta al pesto <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> Polpette di pesce *al salmoriglio <sup>2,4,14</sup> Carote all'olio Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> ,-Frutta fresca	Pizza margherita <sup>1,3,6,7,8,9,10,11</sup> (piatto unico) Bieta* all'olio <sup>9</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> ,-Frutta fresca

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.

Nel caso in cui venga aggiunto il grana ai primi piatti gli allergeni in aggiunta saranno: 3 (uovo) e 7 (latte)

**Dussmann**