



Menù primavera-estate 2023/2024 Infanzie e Centro Estivo

Comune di Volpago
del Montello



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

Dussmann