



Menù primavera-estate 2023/2024

Comune di



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