



Menù autunno/inverno 2023/2024

Scuola dell'infanzia

Scuola Primaria

Comune di
Dignano



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Vellutata di ceci con pastina Montasio Zucca* arrosto Frutta fresca Pane	Gnocchi* di patate al ragù di vitellone (P.U.) Cavolfiori* all'olio Frutta fresca Pane integrale	Riso al pomodoro Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane	Pasta integrale al pesto Fettine di pollo al forno Fagiolini* al vapore Frutta fresca Pane	Crema di patate Hamburger di trota Radicchio in insalata Frutta fresca Pane
2	Ravioli di magro olio e salvia Polpettone di legumi/Hamburger di ceci Insalata di finocchi* Frutta fresca Pane integrale	Pasta alle verdure Platessa* al limone Cicoria salata Frutta fresca Pane	Crema di porro con farro Straccetti di tacchino al curry Polenta/patate e insalata Frutta fresca Pane	Risotto allo zafferano Stracchino Spinaci* al burro Frutta fresca Pane	Lasagne alla bolognese/Pasta pasticciata al ragù (P.U.) Finocchi* saltati Frutta fresca Pane
3	Crema di verdure con crostini Frico con polenta Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Risotto "primavera" (piselli* e verdure) Uova in funghetto Bieta* all'olio Frutta fresca Pane	Gnocchi* di zucca/spinaci al burro Filetto di trota* agli agrumi Insalata Frutta fresca Pane	Pasta ai broccoli* Bocconcini di tacchino gratinati Cappuccio in insalata Frutta fresca Pane	Orzotto alla zucca* Arrosto di vitellone Carote julienne Frutta fresca Pane integrale
4	Brodo di verdure con pastina Spezzatino di tacchino con purè Insalata di cappucci Frutta fresca Pane	Pasta all'olio Merluzzo* al pomodoro/gratinato Carote trifolate Frutta fresca Pane	Pizza margherita (P.U.) Insalata e bieta Frutta fresca Pane	Passato di lenticchie con orzo Uova strapazzate Finocchi crudi Frutta fresca Pane	Risotto alle verdure Prosciutto cotto Broccoli* al vapore/gratinati Frutta fresca Pane

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.

Dussmann