



## Menù invernale 2023/2024

Comune di  
Chiarano



| Settimana          | Lunedì   | Martedì   | Mercoledì   | Giovedì  | Venerdì   |
|--------------------|--|---|---|--|---|
| Dal 04 al 08 marzo | Pasta al burro <sup>1,3,6,7,9,10</sup><br>Pollo alla salvia<br>Cavolfiori* al vapore<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione                             | Hamburger di manzo e polenta <sup>1,9</sup><br>(piatto unico)<br>Bieta* all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione  | Pasta mammarosa (pomodoro e ricotta) <sup>1,3,6,7,9,10</sup><br>Filetto di platessa* gratinata <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup><br>Carote all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione                                 | Crema di piselli* e carote con pastina <sup>1,3,6,7,9,10</sup><br>Formaggio Latteria <sup>7</sup><br>Patate all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Yogurt alla frutta <sup>7</sup> | Riso con crema di pomodoro <sup>3,7,9</sup><br>Frittata ricotta e spinaci* <sup>3,7,9</sup><br>Zucchine* gratinate <sup>1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</sup><br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione |
| Dal 11 al 15 marzo | Riso alla parmigiana <sup>3,6,7,9</sup><br>Frittata al naturale <sup>3,7</sup><br>Spinaci* all'olio <sup>9</sup><br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione | Pasta al pomodoro <sup>1,3,6,7,9,10</sup><br>Polpette di pesce* al salmoriglio <sup>2,4,14</sup> (limone, prezzemolo)<br>Bis* all'olio <sup>9</sup><br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Yogurt alla frutta <sup>7</sup> | Crema di legumi* con carote e riso <sup>3,7,9</sup><br>Formaggio Asiago <sup>7</sup><br>Patate all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione   | Pasta al ragù di carne bianca <sup>1,3,6,7,9,10</sup> (piatto unico)<br>Fagiolini* all'olio <sup>9</sup><br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione                   | Orzotto con sugo di verdure* <sup>1,3,6,7,8,9,10,11,13</sup><br>Hamburger di manzo<br>Carote all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione   |
| Dal 18 al 22 marzo | Crema di verdure* con orzo <sup>1,3,6,7,9,10,11,13</sup><br>Tacchino al limone <sup>12</sup><br>Patate all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione  | Pasta al ragù di manzo <sup>1,3,6,7,9,10</sup> (piatto unico)<br>Broccoli* all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione   | Pasta al tonno (pasta al burro per i piccoli della materna) <sup>1,2,3,4,6,9,10,14</sup><br>Filetto di platessa* gratinato <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup><br>Carote all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup> -Yogurt alla frutta <sup>7</sup> | Pizza margherita <sup>1,3,6,7,8,9,10,11</sup> (piatto unico)<br>Bieta* all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione  | Riso con crema di pomodoro <sup>3,7,9</sup><br>Polpette di legumi al pomodoro <sup>1,6,10,11,13</sup><br>Zucchine* all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup> -Frutta fresca   |
| Dal 25 al 29 marzo | Pasta al ragù vegetale* <sup>1,3,6,7,9,10</sup><br>Formaggio Casatella <sup>7</sup><br>Bieta* all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup><br>Frutta fresca di stagione           | Pasta al pomodoro e origano <sup>1,3,6,7,9,10</sup><br>Medaglioni di pesce* <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup><br>Carote all'olio<br>Verdura fresca di stagione<br>Pane <sup>1</sup> -Frutta fresca                              | MENU' DI PASQUA<br>Crema di risi e patate <sup>9</sup><br>Frico (formaggio e patate) <sup>7,3,9</sup><br>Verdura fresca<br>Pane <sup>1</sup><br>Dolce di Pasqua <sup>6,7,8</sup>  |  |   |

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