



# Menù invernale 2023/2024

## No maiale

Comune di  
Salgareda



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

Yogurt è un prodotto a Km zero

**Dussmann**