



## Menù invernale 2023/2024

Comune di San  
Biagio di Callalta



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

Dussmann