



Menù primavera-estate

Comune di
Motta di Livenza



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 16 al 19 settembre	Pasta al ragù (piatto unico) ^{1,6,9,10} Zucchine all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Crema di risi e patate ⁹ Pollo alla salvia Verdura fresca di stagione Pane ¹ Yogurt alla frutta ⁷	Pasta al pomodoro e basilico ^{1,3,6,9,10} Filetto di platessa gratinato <small>*1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</small> Carote all'olio Pane ¹ -Frutta fresca di stagione	Riso con crema di pomodoro ⁹ Ovetto strapazzato ^{1,3,6,7,10} Verdura fresca di stagione Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale* ^{1,3,6,9,10} Mozzarella ⁷ Fagiolini* all'olio ⁹ Pane ¹ Frutta fresca
Dal 23 al 27 settembre	Crema di legumi* e verdure con pastina ^{1,3,5,6,8,9,10,11,13} Casatella ⁷ Patate all'olio Pane ¹ -Frutta fresca	Orzotto con sugo di verdure* ^{1,6,9,10,11,13} Hamburger di manzo Verdura fresca di stagione Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana ^{1,3,6,7,9} Ovetto strapazzato ^{1,3,6,7,10} Bieta all'olio* Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù bianco (piatto unico) ^{1,3,6,9,10} Verdura fresca di stagione Pane ¹ Yogurt alla frutta ⁷	Pasta al pomodoro ^{1,6,9,10} Filetto di platessa* gratinato al limone ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14} Carote 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 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