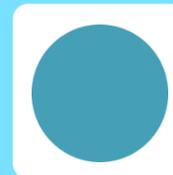




## Menù primavera-estate

Comune di  
San Biagio di Callalta



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dall' 11 al 13 settembre			Pasta alla norma <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di verdure* con farro <sup>1,6,9,10,11,13</sup> Tacchino al limone <sup>12</sup> Patate all'olio Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> Polpette di pesce* al limone <sup>2,4,12,14</sup> Carote all'olio Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
Dal 16 al 20 settembre	Pasta al ragù (piatto unico) <sup>1,6,9,10</sup> Zucchine all'olio Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di risi e patate <sup>9</sup> Pollo alla salvia Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pasta al pomodoro e basilico <sup>1,3,6,9,10</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> Frutta fresca di stagione	Riso con crema di pomodoro <sup>9</sup> Ovetto strapazzato <sup>1,3,6,7,10</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Budino <sup>7</sup>	Pasta al ragù vegetale <sup>*1,3,6,9,10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Fagiolini* all'olio <sup>9</sup> Pane <sup>1</sup> 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**