



Menù invernale 2023/2024

REV.2 del 12/12/23

Comune di
VANZAGHELLO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta alla milanese Rollè di frittata Spinaci al vapore Pane e Frutta Merenda: focaccia	Pasta integrale al pomodoro Filetè di merluzzo gratinato Finocchi in insalata Pane e frutta Merenda: biscotti e the	Crema di carote Pizza margherita Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Ravioli di magro olio e grana Arrosto di maiale Fagiolini all'olio Pane e frutta Merenda: budino	Pasta gratinata al ragù di lenticchie Tacchino affettato ½ porz. Insalata verde Pane Merenda: yogurt
2	Gnocchi al pomodoro Formaggio spalmabile Carote al forno Pane e frutta Merenda: focaccia	Riso alla cantonese (uova, prosciutto, piselli) Spinaci gratinati Pane e frutta Merenda: biscotti e the	Polenta e bruscitt Cavolfiori al forno Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Pasta all'olio e grana Fettuccine di totano gratinate Finocchi in insalata Pane e frutta Merenda: budino	Crema di ceci con crostini Tacchino affettato ½ porz. Carote julienne con scaglie di grana Pane Merenda: yogurt
3	Pasta alla carbonara Formaggio fresco Fagiolini al forno Pane e frutta Merenda: focaccia	Risotto ai 4 formaggi Tortino di legumi Carote cotte Pane e frutta Merenda: biscotti e the	Lasagna al ragù di carne Insalata verde Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz. Insalata di finocchi e arance Pane e frutta Merenda: budino	Pastina in bordo vegetale Bastoncini di pesce Purè di patate Pane e frutta Merenda: yogurt
4	Orecchiette in crema di broccoli Salsiccia al forno Spinaci gratinati Pane e frutta Merenda: focaccia	Lasagna al ragù di lenticchie Carote a bastoncino Pane e frutta Merenda: biscotti e the	Tortellini in brodo Formaggio al taglio Patate al forno Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Pasta all'olio e grana Cotoletta di pollo Finocchi in insalata Pane e frutta Merenda: budino	Risotto allo zafferano Filetto di limanda gratinato Fagiolini all'olio Pane e frutta Merenda: yogurt

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.

Dussmann