



Menù estivo 2024/2025

Dal 31 Marzo 2025

MENU' NO FRUTTA A GUSCIO

Comune di
INVERUNO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA AL POMODORO Formaggio al taglio Insalata Pane e frutta	Minestra Primavera con crostini Tonno all'olio di oliva Carote julienne Pane e frutta	Piselli brasati Pizza margherita GRISSINI Frutta	Pasta agli aromi Arrostato di lonza Fagiolini all'olio Pane e frutta	Risotto allo zafferano Rolle' di frittata Pomodori Pane e frutta
2	Pasta integrale al pomodoro e ricotta Fusi di pollo al forno Carote julienne Pane e frutta	Pasta all'olio e grana Lenticchie in umido Zucchine al forno Pane e frutta	Lasagna al ragù Insalata verde Pane e frutta	Farfalle allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane e frutta	PASTA AL POMODORO Merluzzo olio e limone Fagiolini all'olio Pane e frutta
3	Crema di verdure Pizza margherita GRISSINI Frutta	PASTA AL POMODORO Formaggio al taglio Pomodori Pane e frutta	Risi e bisi (riso e piselli) Uova sode Insalata con mais Pane e frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Zucchine all'olio Pane e frutta	Raviolini di magro olio e grana Fettuccine di totani gratinate Spinaci all'olio Pane e frutta
4	Risotto al pomodoro Frittata Zucchine al forno Pane e frutta	Pasta agli aromi Lenticchie in umido Carote al forno Pane e frutta	PASTA AL POMODORO Mozzarella PORZIONE INTERA Pomodori Pane e frutta	Pastina in brodo vegetale Straccetti di tacchino agli aromi Patate Pane e frutta	Pasta alla milanese Filetè di merluzzo gratinato Insalata Pane e frutta

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