



Menù Autunno/Inverno Scuole Infanzia/Primaria

Comune di
Tonco



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale al pomodoro Frittata di verdure* Fagiolini* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Merluzzo* impanato Spinaci* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Tortino di verdure* e ceci Insalata Frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO Pizza Margherita Carote* prezzemolate Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con pasta Straccetti di pollo Purè di patate Frutta fresca di stagione
2	PIATTO UNICO Polenta con spezzatino di bovino e carote* Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e.v.o. e Grana Padano Tortino di verdure e piselli* Broccoli* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con pasta Primo sale Patate* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Merluzzo* gratinato Bietole* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Frittata di spinaci* Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione
3	Pasta al pesto Polpette di verdura* e ceci Spinaci* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO Pizza Margherita Insalata Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca* Frittata di verdure* Fagiolini* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Fusi di pollo al forno Tris di verdure* Frutta fresca di stagione	Crema di carote* con crostini Platessa* impanata al forno Patate* al vapore Frutta fresca di stagione
4	Passato di verdure* con riso Formaggio spalmabile Patate* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Polpette* di bovino Finocchi* lessi all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure* Platessa* al limone Carotine baby* Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Tortino di verdure* e legumi Fagiolini* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO Ravioli di magro al burro e salvia Uovo sodo in guazzetto Insalata Frutta fresca di stagione

* CONTIENE INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.

IL MENU' DELLA GIORNATA COMPRENDE PANE FRESCO E L'UTILIZZO DI SALE IODATO IN QUANTITA' MODERATA.

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.

Dussmann