



Menù estivo 2024/2025

Dal 31 Marzo 2025

MENU' NO CARNE

Comune di
INVERUNO



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|--|---|---|---|--|
| 1 | Pasta al pesto 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 PESCE Fagiolini all'olio Pane e frutta | Risotto allo zafferano Rolle' di frittata Pomodori Pane e frutta |
| 2 | Pasta integrale al pomodoro e ricotta FORMAGGIO Carote julienne Pane e frutta | Pasta all'olio e grana Lenticchie in umido Zucchine al forno Pane e frutta | LASAGNA AL POMODORO E BESCIAMELLA LEGUMI ½ PORZIONE Insalata verde Pane e frutta | Farfalle allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane e frutta | Gnocchi al pomodoro Merluzzo olio e limone Fagiolini all'olio Pane e frutta |
| 3 | Crema di verdure Pizza margherita GRISSINI Frutta | Pasta al pesto Formaggio al taglio Pomodori Pane e frutta | Risi e bisi (riso e piselli) Uova sode Insalata con mais Pane e frutta | Pasta al pomodoro FORMAGGIO 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 | Lasagna al pesto Mozzarella ½ porzione Pomodori Pane e frutta | Pastina in brodo vegetale LEGUMI/ POLPETTE VEGETALI 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

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEL SECONDO PIATTO POTRANNO AVVENIRE CON FORMAGGIO, UOVA, LEGUMI/ POLPETTE VEGETALI, PESCE