



Menù 2024/2025
PRIMAVERA / ESTATE
scuola d'infanzia e primaria
dal 31/03
VEGANO

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Spaghetti pomodoro e basilico Formaggio vegetale Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini/riso Cotoletta di soia Patate all'olio Pane ai cereali Frutta fresca	Riso all'olio Crocchette di verdure – no latte e uovo Insalata verde con mais e olive Pane Frutta Fresca	Pasta alle melanzane Tofu strapazzato Carote julienne Pane Dolce vegano	Pasta con crema di basilico Legumi in umido Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca
2	Insalata di carote e pomodori ½ porzione di legumi Pizza margherita con formaggio vegetale Pane ½ porzione Frutta fresca	Pasta all'olio Tofu al pomodoro Patate e fagiolini Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi veg./Pasta al pomodoro Farinata di ceci Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di lenticchie con farro Hamburger di legumi Carote julienne Pane Frutta Fresca	Risotto allo zafferano Sfornato di verdura Pomodori in insalata Pane Gelato veg./Dolce vegano
3	Gnocchetti sardi al ragù vegetale Formaggio vegetale Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Pastina in brodo Tofu gratinato/Polpette di soia Verdure miste al forno Pane ai cereali Frutta fresca	Pasta agli aromi Medaglioni di patate e legumi Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico Legumi al pomodoro Insalata mista Pane Yogurt di soia	Riso al pomodoro Burgher vegano Zucchine gratinate Pane Frutta fresca
4	Pasta all'olio Formaggio vegetale Insalata verde pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con cereali Farinata di ceci Patate all'olio Pane Frutta fresca	Riso all'olio Cotoletta di soia Insalata di mais con olive Pane Gelato veg/ dolce vegano	Pasta al pomodoro Tofu gratinato Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta con crema di basilico Polpette di legumi – no latte e uovo Pomodori in insalata Pane Frutta fresca

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.

NON SOMMINISTRARE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Dussmann