



## Menù autunno-inverno Scuola Primaria sett. 1-4

Comune di  
LATISANA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1 Sett.</b> 26 – 30/01 23 – 27/02 23 – 27/03	PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE CAVOLFIORI AL FORNO PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI CANNELLINI CON FARRO FRITTATA CON SPINACI* INSALATA MISTA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI MOZZARELLA CAROTE AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLA ZUCCA SEPIE * IN UMIDO INSALATA DI FINOCCHI PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PATATE E PORRI CON PASTINA POLPETTE DI MANZO AL SUGO INSALATA DI CAPPUCCI PANE E FRUTTA FRESCA
<b>2 Sett.</b> 05 – 09/01 02 – 06/02 02 – 06/03 30/03 – 3/04	CREMA DI VERDURE E CECI CON FARRO ASIAGO (DOP) BROCCOLI AL FORNO PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO POLPETTE DI SCORFANO* CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA FRESCA	CHICCHE DI PATATE ALL'OLIO E GRANA PISELLI* IN UMIDO INSALATA MISTA PANE E FRUTTA FRESCA	ORZOTTO ALLE VERDURE UOVA SODE/STRAPAZZATE BIETA* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE AL FORNO E INSALATA DI CAPPUCCI PANE E FRUTTA FRESCA
<b>3 Sett.</b> 12 – 16/01 09 – 13/02 09 – 13/03	PASTA AL RAGU' DI PESCE* (SCORFANO*, LIMANDA*, SEPIE*) SPINACI* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLA ZUCCA BOCCONCINI DI POLLO DORATI INSALATA DI FINOCCHI PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI FAGIOLI CON ORZO STRACCHINO BROCCOLI AL FORNO PANE E FRUTTA FRESCA	RISO OLIO E GRANA SPEZZATINO DI MANZO CAROTE ALL'OLIO PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA ALLE VERDURE DI STAGIONE FRITTATA INSALATA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA
<b>4 Sett.</b> 19 – 23/01 16 – 20/02 16 – 20/03	TORTELLI DI MAGRO* CON OLIO E GRANA UOVA SODE/STRAPAZZATE INSALATA DI FINOCCHI PANE E FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE CON FARRO LATTERIA BIETA* AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA ALL'ORTOLANA FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO CAVOLFIORI AL FORNO PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA/LASAGNE AL RAGU' ALLA BOLOGNESE INSALATA DI CAPPUCCI PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI LEGUMI CON RISO COSCIA DI POLLO DISOSSATA AL FORNO INSALATA DI STAGIONE PANE E 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. In condizioni di necessità (per esempio dovute a ritardi dei fornitori) al posto della verdura fresca, potrà essere usata la verdura gelo

**Dussmann**