

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

Levate - IN BIANCO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Pasta olio e grana Pollo al vapore Fagiolini *all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Pasta olio e grana Filetto di platessa al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana lonza al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Vitello al vapore Patate* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Pasta olio e grana Pesce* al vapore Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Pasta olio e grana Pesce* al vapore Carote al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Pollo al vapore Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Pasta olio e grana Pesce al vapore Carote al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Carne al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Halibut* al vapore Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Pasta olio e grana Pesce* al vapore Biete* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Carne al vapore Carote* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Pasta olio e grana Pesce* al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Tacchino al vapore Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Limanda * al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Pasta olio e grana Pesce* al vapore Carote* al vapore Pane Frutta Fresca</p>	<p>Anellini olio e grana Tacchino al vapore Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Totani* al vapore Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Pasta olio e grana Carne al vapore Cavolfiori*al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio e grana Pesce* al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario che si può trovare sia nel luogo di produzione che presso tutti i terminali di somministrazione. Il formato della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.