

# Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal 03/11/2025

## Levate - NO CARNE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle olio e grana Uova strapazzate Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Chicche di patate al pomodoro Filetto di platessa* gratinata Carote* all'olio Pane Mousse di frutta</p>	<p>Risotto alle zucchine Formaggio Asiago Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con orzo <b>Tonno all'olio</b> Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Carote julienne Pizza margherita Pane Integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro <b>Ceci all'olio</b> Fagiolini*all'olio Pane Yogurt alla frutta</p>	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli* Primo sale Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Passato di legumi (ceci e cannellini) con crostini <b>Frittata</b> Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli integrali con pomodoro, olive e capperi Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Mousse di frutta</p>	<p>Caserecce alla contadina Rotolo di frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta <b>Lenticchie all'olio</b> Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano e robiola Limanda * gratinata Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Frittata con patate* Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con anellini <b>Mozzarella</b> Fagiolini* al vapore Pane Yogurt alla frutta</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino Totani* dorati Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* gratinati Elicoidali al <b>ragù di piselli</b> Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio e grana Scamorza dolce 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.