



## Menù primavera-estate 2023/2024

Comune di  
Volpago del Montello



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Dal 29 aprile al 03 maggio</b>	Pasta al ragù di manzo (piatto unico) <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Riso primavera <sup>9</sup> Formaggio Asiago <sup>7</sup> Fagiolini* all'olio Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	FESTA PRIMO MAGGIO	Crema di piselli* e carote con farro <sup>1,6,8,9,10,11,13</sup> Bocconcini di pollo <sup>9</sup> Patate all'olio Pane <sup>1</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pasta al pomodoro <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Filetto di platessa *gratinato al limone <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> Carote all'olio Pane <sup>1</sup> -Frutta fresca
<b>Dal 06 al 10 maggio</b>	Crema di legumi* e verdure con ditalini <sup>1,3,5,8,9,10,11,13</sup> Casatella <sup>7</sup> Patate all'olio Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Orzotto con sugo di verdure* <sup>1,6,8,10,11,13</sup> Hamburger di manzo Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pasta al ragù bianco (piatto unico) <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Zucchine gratinate <sup>1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al tonno <sup>1,2,3,4,6,9,10,14</sup> (pasta al burro per le infanzie) Polpette di pesce* al salmoriglio <sup>2,4,14</sup> (limone, prezzemolo) Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> -Frutta fresca	Riso con crema di pomodoro <sup>9</sup> Ovetto strapazzato <sup>1,3,6,7,10</sup> Bieta* all'olio <sup>9</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
<b>Dal 13 al 17 maggio</b>	Pasta alla norma <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di verdure* con orzo <sup>1,3,6,7,8,9,10,11,13</sup> Tacchino al limone <sup>12</sup> Patate all'olio Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup> Polpette di pesce *al limone <sup>2,4,14</sup> Carote all'olio Pane <sup>1</sup> Frutta fresca	Pizza margherita <sup>1,3,6,7,8,9,10,11</sup> (piatto unico) Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta mammarosa <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Polpette di legumi al pomodoro <sup>1,6,9,10,11,13</sup> Zucchine* all'olio Pane <sup>1</sup> -Yogurt alla frutta <sup>7</sup>
<b>Dal 20 al 24 maggio</b>	Riso con crema di pomodoro <sup>9</sup> Ovetto strapazzato <sup>1,3,6,7,10</sup> Spinaci * al parmigiano <sup>9,7</sup> Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Medaglioni di pesce * <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> -Frutta fresca	Crema di orzo e patate <sup>1,3,6,7,8,9,10,11,13</sup> Pollo alla salvia Tris di verdure * <sup>9</sup> Pane <sup>1</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Lasagne alla bolognese <sup>1,3,5,6,7,8,9,10,12</sup> (piatto unico) Verdura fresca di stagione Pane <sup>1</sup> Frutta fresca	Pasta arcobaleno* <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Mozzarella <sup>7</sup> Fagiolini* all'olio <sup>9</sup> Pane <sup>1</sup> 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.

\*materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

**Dussmann**