



Menù Autunno/Inverno

Scuole Infanzia, Primaria e Secondaria

Comune di
Rocchetta Tanaro



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto al pomodoro Frittata di verdure* Carote* all'olio	Pasta al pesto Merluzzo* al pomodoro Fagiolini* al vapore	Pasta all'olio e.v.o. e Grana Padano Lonza impanata al forno Spinaci* all'olio	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Insalata	Passato di verdure* con pasta Tortino di verdure* e ceci Patate* al forno
2	Pasta al pesto Platessa* impanata al forno Fagiolini* al vapore	Pasta integrale al pomodoro Straccetti di pollo al forno Spinaci* al vapore	PIATTO UNICO Pizza margherita Insalata	Risotto alla parmigiana Polpette di verdure* e piselli* Carote* al forno	Crema di legumi con crostini Omelette semplice Purè di patate
3	Polenta Spezzatino di bovino con carote*	PIATTO UNICO Pizza margherita Insalata	Pasta al pesto Frittata di verdure* Fagiolini* al forno	Pasta all'olio e.v.o. e Grana Padano Tortino di verdure* e legumi Spinaci* all'olio	Passato di verdure* con riso Merluzzo* gratinato al forno Patate* al forno
4	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Zucchine* prezzemolate	Risotto allo zafferano Frittata di spinaci* Carote julienne	Pasta al ragù di verdure Platessa* impanata al forno Bietole* al vapore	Pasta al pesto Prosciutto cotto Finocchi all'olio e.v.o.	Crema di carote* con crostini Polpette di verdure* e lenticchie Purè di patate

* CONTIENE INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.

IL MENU' DELLA GIORNATA COMPRENDE PANE FRESCO, FRUTTA DI STAGIONE E L'UTILIZZO DI SALE IODATO IN QUANTITA' MODERATA.

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.

Dussmann