



Menù primavera/estate 2025/2026

MENU DOMICILIATI

Comune di Torre Boldone



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
DAL 31/08 AL 04/09 DAL 05/10 AL 09/10	Risotto ai funghi Salsiccia di tacchino Verdura cotta Pane Frutta	Pasta al pesto Formaggio Verdura cotta Pane Frutta	Minestra di ceci con pasta Burger di legumi Verdura cotta Pane Frutta	Spatzle (gnocchetti) Scaloppina di tacchino Verdura cotta Pane Frutta	Ravioli di magro Rotolo di frittata Verdura cotta Pane Frutta
DAL 07/09 AL 11/09 DAL 12/10 AL 16/10	Chicche di patate al pomodoro Merluzzo dorato Verdura cotta Pane Frutta	Pasta con crema di zafferano Fusi di pollo Verdura cotta Pane Frutta	Vellutata di verdura con pastina Polpette di manzo Verdura cotta Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Frittata con zucchine e ricotta Verdura cotta Pane Frutta	Pasta integrale pomodoro e basilico Platessa gratinata Verdura cotta Pane Frutta
DAL 14/09 AL 18/09 DAL 19/10 AL 23/10	Gnocchi alla romana Cotoletta di pesce Verdura cotta Pane Frutta	Pasta integrale al pesto Polpettone Verdura cotta Pane integrale Frutta	Crespelle Burger di verdure Verdura cotta Pane Frutta	Passato di verdure con crostini Cotoletta di pollo Verdura cotta Pane Frutta	Risotto al pomodoro Frittata Verdura cotta Pane Frutta
DAL 21/09 AL 25/09 DAL 26/10 AL 30/10	Minestra di lenticchie con pasta Affettato di tacchino Verdura cotta Pane Frutta	Pasta alla norma Bastoncini di pesce Verdura cotta Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Mozzarella Verdura cotta Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo dorati Verdura cotta Pane Frutta	Pasta al ragù di verdure Spiedini di pollo Verdura cotta Pane Frutta
DAL 28/09 AL 02/10 DAL 02/11 AL 06/11	Tortellini al pomodoro Cordon bleu Verdura cotta Pane Frutta	Pastina in brodo Fusi di pollo Verdura cotta Pane integrale Frutta	Pasta al tonno e pomodoro Involtini di pollo Verdura cotta Pane Frutta	Pasta pasticciata al ragù Affettato Verdura cotta Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Sformato di uova e verdure Verdura cotta Pane Frutta

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.

* La scelta del formaggio sarà a rotazione fra: provolone/caciotta/robiola/primo sale/formaggio spalmabile/asiago/mozzarella

Dussmann