



Menù autunno/inverno 2025/2026 Domiciliari

Comune di Torre Boldone



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08/12-12/12 12/01-16/01 16/02-20/02 23/03-27/03	Ravioli di magro olio e salvia Hamburger di carne Verdure cotte Pane Frutta	Pasta con verdure Frittata Verdure cotte Pane Frutta	Gnocchetti spatzle Formaggio Verdure cotte Pane Frutta	Pasta al ragù di carne Affettato Verdure cotte Pane Frutta	Pasta e lenticchie Involtini di pollo Verdure cotte Pane Frutta
15/12-19/12 19/01-23/01 23/02-27/02 30/03-03/04	Risotto allo zafferano Merluzzo al forno Verdure cotte Pane Frutta	Pasta al ragù di verdure Tonno Verdure cotte Pane Frutta	Passato di verdure con riso Pollo al forno dorato Verdure cotte Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio Verdure cotte Pane Frutta	Riso alla parmigiana Polpette vegetali Verdure cotte Pane Frutta
17/11-21/11 22/12-26/12 26/01-30/01 02/03-06/03	Gnocchetti sardi al pesto Polpettone Verdure cotte Pane Frutta	Chicche al pomodoro Affettato Verdure cotte Pane Frutta	Gnocchi alla romana Formaggio Verdure cotte Pane Frutta	Vellutata di piselli con riso Scaloppina di pollo Verdure cotte Pane Frutta	Risotto alla zucca Rollè di frittata Verdure cotte Pane Frutta
24/11-28/11 29/12-02/01 02/02-06/02 09/03-13/03	Pasta al pesto Pesce al forno Verdure cotte Pane Frutta	Pasta al ragù Formaggio Verdure cotte Pane Frutta	Crema di verdura con crostini Cotoletta di tacchino Verdure cotte Pane Frutta	Pasta pomodoro e ricotta Frittata Verdure cotte Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Hamburger vegetale Verdure cotte Pane Frutta
01/12-05/12 05/01-09/01 09/02-13/02 16/03-20/03	Tortelli di carne Cordon bleu Verdure cotte Pane Frutta	Pastina Fusi di pollo al forno Verdure cotte Pane Frutta	Risotto allo zafferano Formaggio Verdure cotte Pane Frutta	Pasta con verdure Polpette di manzo Verdure cotte Pane Frutta	Pasta al ragù di verdure Platessa al forno Verdure cotte 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.

Dussmann