

Scuole del Comune di Levate -IN BIANCO

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE 2026
4 settimane in vigore dal 13 aprile 2026

Settimana	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Pasta olio e grana Merluzzo* al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Pollo al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Lonza* al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Vitello al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Filetto di limanda* al vapore Zucchine al vapore Pane Frutta Fresca
2	Penne olio e grana Merluzzo* al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Pollo al vapore Zucchine* al vapore Pane Frutta Fresca	Mezze penne olio e grana Limanda* al vapore Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli olio e grana Tacchino al vapore Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Totani* al vapore Carote* all'olio Pane Frutta fresca
3	Penne olio e grana Pollo al vapore Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo* al vapore Zucchine* all'olio Pane Frutta Fresca	Penne olio e grana Lonza al vapore Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Pollo al vapore Biete* all'olio Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Limanda al vapore Spinaci all'olio Pane Frutta fresca
4	Riso olio e grana Limanda* al vapore Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Tacchino al vapore Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Riso olio e grana Filetto di Halibut* all'olio Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e grana Pollo all'olio Biete* all'olio Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Lonza* al vapore Carote all'olio Pane Frutta fresca

L'elenco degli allergeni presenti 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 di pasta può essere cambiato per emergenza di fornitura.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e le sue eventuali integrazioni sono riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario.
 NB: In caso di temperature elevate, le vellutate e le creme di verdure verranno sostituiti da primi piatti asciutti.

IL PANE UTILIZZATO E' A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE- UTILIZZO ESCLUSIVO DI SALE IODATO- GRAMMATURE IN LINEA AI RIFERIMENTI ATS- UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO - *PRODOTTO SURGELATO