

Scuole del Comune di Levate-NO CARNE

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	Sedani in salsa aurora (pomodoro e besciamella) Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Fusilli integrali al pomodoro e pesto Scamorza dolce Insalata verde Pane Mousse di frutta	Farfalle alla crema di zafferano Frittata con patate Spinaci* gratinati Pane Frutta fresca	Riso all'olio e grana Ceci agli aromi Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con orzo Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Stelline in brodo vegetale Tonno all'olio Zucchine* e patate* Pane Yogurt alla frutta	Mezze penne olio e grana Rotolo di frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Fusilli pomodoro e olive Lenticchie all'olio Spinaci* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Riso allo zafferano Totani* dorati Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca
3	Pizza margherita Carote julienne e mais Grissini Frutta fresca	Penne integrali al pesto, patate* e fagiolini* Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Mousse di frutta	Penne al pomodoro Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Tonno all'olio Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto con robiola Lenticchie al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) Formaggio fresco Caprino (di latte vaccino) Cetrioli Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine Piselli al rosmarino Spinaci* all'olio Pane integrale Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro e ricotta Frittata Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio e grana Tortino di legumi o farinata di ceci Carote julienne 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