

# Scuole del Comune di Levate - NO LATTE E DERIVATI

**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	<b>Sedanini all'olio - no grana</b> Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	<b>Fusilli integrali al pomodoro no grana</b> <b>Fettina di pollo</b> Insalata verde Pane Mousse di frutta	<b>Riso alla crema di zafferano – no latte e grana</b> Frittata con patate – <b>no latte e grana</b> <b>Spinaci* al vapore</b> Pane Frutta fresca	<b>Riso all'olio - no grana</b> Arrosto di Vitellone Carote* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini – <b>no grana</b> Filetto di limanda* impanata Pomodori Pane Frutta Fresca
2	Penne integrali all'ortolana – <b>no grana</b> <b>Tonno all'olio</b> Insalata verde Pane Frutta fresca	Stellite in brodo vegetale – <b>no grana</b> Coscia di pollo al forno (bocconcini di pollo per scuola dell'infanzia) Zucchine* e patate* Pane <b>Frutta Fresca</b>	Mezze penne olio - <b>no grana</b> Rotolo di frittata al prosciutto – <b>no formaggio no latte no grana</b> Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Fusilli pomodoro e olive – <b>no grana</b> Bocconcini di tacchino panati Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Riso allo zafferano – <b>no latte e grana</b> Totani* dorati Carote*, piselli* e mais Pane Frutta fresca
3	<b>Focaccia</b> <b>Tonno all'olio</b> Carote julienne e mais Grissini Frutta fresca	Penne integrali <b>al pesto di basilico con patate* e fagiolini* - no grana</b> Bastoncini di pesce* Pomodori in insalata Pane Mousse di frutta	Penne al pomodoro – <b>no grana</b> Uova sode Carote julienne e mais Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini- <b>no grana</b> Arrosto di vitellone Patate* al forno Pane Frutta fresca	<b>Riso all'olio - no grana</b> Lenticchie al pomodoro Spinaci all'olio Pane integrale Frutta fresca
4	Riso freddo con pomodoro, tonno, mais e olive (infanzia riso all'olio) – <b>no grana</b> <b>Tonno all'olio</b> Cetrioli Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi con pesto di zucchine - <b>no grana</b> Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci* all'olio Pane integrale <b>Frutta Fresca</b>	<b>Pasta al pomodoro – no grana</b> Bocconcini di Halibut* dorato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Sedani con pomodoro – <b>no grana</b> Cotoletta di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Mezze penne olio <b>no grana</b> Tortino di legumi o farinata di ceci – <b>no latte e grana</b> 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