

Menù autunno/inverno

4 settimane in vigore dal
03/11/2025
Trescore Balneario

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Farfalle allo zafferano Uova strapazzate Fagiolini *all'olio Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Chicche di patate al pomodoro Filetto di platessa* gratinata Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto alle zucchine Formaggio Edamer Insalata verde Pane Frutta fresca</p>	<p>Vellutata d'inverno* con crostini Arrostito di vitello Patate* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali al pesto Lenticchie al pomodoro Zucchine* gratinate Pane Frutta fresca</p>
2	<p>Conchiglie pomodoro e broccoli* Formaggio Primo sale Carote julienne Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure con farro Fusi di pollo (Infanzia : straccetti di pollo dorati) Fagiolini*all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli al pomodoro Frittata al formaggio Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne al pesto Piselli* in umido Carote* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Riso olio e grana Bocconcini di halibut* dorati Biete* all'olio Pane Frutta fresca</p>
3	<p>Fusilli al pomodoro Mozzarelline Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Stelline in brodo vegetale Lenticchie in umido Carote* al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Orzo alla contadina Rotolo di frittata al formaggio Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta Bocconcini di tacchino in umido Zucchine* trifolate Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto zafferano e robiola Limanda * gratinata Spinaci* al formaggio Pane Frutta fresca</p>
4	<p>Mezze maniche al pomodoro Frittata con patate Carote julienne Pane Frutta Fresca</p>	<p>Vellutata di carote e piselli* con pastina Scamorza dolce Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca</p>	<p>Risotto zucca* e stracchino Totani* dorati (limanda* gratinata per infanzia) Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Cavolfiori* gratinati Elicoidali al ragù Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne olio e grana Ceci in umido Biete all'olio Pane Frutta fresca</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto 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 della pasta può essere cambiato per emergenze di fornitura.

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.