

Menù autunno-inverno
Scuola primaria sett. 1-4

Comune di LATISANA

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Sett. 16/11/26 7/12/26	PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE INSALATA IN FOGLIA PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PISELLI* CON FARRO MOZZARELLA CAVOLFIORI GRATINATI PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA ALLE VERDURE FRITTATA CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA FRESCA	RISO POMODORO POLPETTE DI SCORFANO* SPINACI ALL'OLIO* PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PATATE E PORRI CON RISO SPEZZATINO DI MANZO INSALATA DI CAPPUCCI PANE E FRUTTA FRESCA
2 Sett. 26/10/26 23/11/26 14/12/26	PASTA OLIO E GRANA PISELLI* IN UMIDO BROCCOLI ALL'OLIO PANE E FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA ZUCCA UOVA SODE/STRAPAZZATE INSALATA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURA CON FARRO BOCCONCINI DI TACCHINO ALLE ERBE CAROTE E PATATE AL BURRO PANE E FRUTTA FRESCA	GNOCCHI ALLA ROMANA FILETTO DI PLATESSA* GRATINATO SPINACI AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA INSALATA MISTA PANE E FRUTTA FRESCA
3 Sett. 2/11/26 30/11/26 21/12/26	PASTA POMODORO E OLIVE LATTERIA INSALATA DI FINOCCHI PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLE VERDURE BOCCONCINI DI POLLO DORATI INSALATA DI CAPPUCCI PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI ZUCCA E PATATE CON RISO UOVA SODE/STRAPAZZATE INSALATA MISTA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	TORTELLI* DI MAGRO CON OLIO E GRANA POLPETTE DI LENTICCHIE CAROTE ALL'OLIO PANE E FRUTTA FRESCA	S PASTA AL RAGU' DI PESCE (LIMANDA*, SCORFANO*, SEPPIE*) BROCCOLI AL FORNO PANE E FRUTTA FRESCA
4 Sett. 9/11/26 2/12/26	RISO ALLA PARMIGIANA MEDAGLIONE DI TROTA* AL NATURALE INSALATA GENTILE PANE E FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI PATATE CON FARRO STRACCHINO BROCCOLI GRATINATI PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO FAGIOLI CANNELLINI CAROTE AL VAPORE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA/LASAGNE AL RAGU' ALLA BOLOGNESE (MANZO) SPINACI * PANE E FRUTTA FRESCA	BRODO VEGETALE CON PASTINA COSCIA DI POLLO DISOSSATA AL FORNO CON PATATE AL VAPORE INSALATA MISTA PANE E FRUTTA FRESCA

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. In condizioni di necessità (per esempio dovute a ritardi dei fornitori) al posto della verdura fresca, potrà essere usata la verdura gelo.

Dussmann