

Menù Autunno/Inverno
Scuole infanzia, primaria e secondaria

Comune di
RIVALTA BORMIDA

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Cavolfiore gratinato Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di verdure e lenticchie Fagiolini* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto* Frittata di zucchine Spinaci* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e.v.o. e Grana Padano Spezzatino di pollo Carote prezzemolate Frutta fresca di stagione	Minestra di verdure con pasta Limanda* al pomodoro Purè di patate Frutta fresca di stagione
2	Risotto alla zucca Polpette di bovino al sugo Fagiolini* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale Filetto di platessa* impanato Carote julienne Frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO Pizza margherita Insalata Frutta fresca di stagione	Minestra di verdure* con riso Omelette Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tortino di legumi e verdure Zucchine al forno Frutta fresca di stagione
3	Pasta all'olio e.v.o. e Grana Padano Tortino di verdure e legumi Carote lesse Frutta fresca di stagione	PIATTO UNICO Pizza margherita Insalata Frutta fresca di stagione	Minestra di legumi con pasta Hamburger di bovino Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto* Filetto di limanda gratinato* Zucca stufata Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Frittata di verdure Bietole* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione
4	Pasta integrale al pomodoro Polpettine di merluzzo* Zucchine prezzemolate Frutta fresca di stagione	Crema di piselli* con crostini Fesa di tacchino arrosto Purè di patate Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Polpette di verdure e ceci Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pasta allo zafferano Crescenza Spinaci* all'olio e.v.o. Frutta fresca di stagione	Panzerotti* di magro burro e salvia Omelette Carote lesse Frutta fresca di stagione

* CONTIENE INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.
IL MENU' DELLA GIORNATA COMPRENDE PANE FRESCO.
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 .

Dussmann