



Menù Autunno/Inverno Scuole Infanzia e Primaria

Comune di
Rocchetta Ligure



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio e.v.o. e Grana Padano Tronchetti di merluzzo* al forno Insalata	Risotto alla zucca* Arrostito di fesa di tacchino Finocchi in insalata	Pasta al pomodoro Tortino di verdure* e ceci Cavolo julienne in insalata	Minestra di legumi con pasta Formaggio spalmabile Patate* al forno	PIATTO UNICO Carote* prezzemolate Panzerotti di magro burro e salvia
2	Risotto allo zafferano Frittata di spinaci* Fagiolini* all'olio e.v.o.	Pasta e broccoli* Merluzzo* gratinato Carote* lesse	PIATTO UNICO Insalata mista Pizza Margherita	Pasta all'olio e.v.o. e Grana Padano Polpette di bovino* al sugo Cavolo julienne in insalata	Minestrone di verdure* con farro Polpette di verdure* e ceci Finocchi lessi
3	Pasta "BIANCA" Fagioli cannellini in umido Carote* lesse	Pasta al pesto Tortino di fagiolini* Zucca* stufata	Minestrone di verdure* con riso Hamburger di bovino* Patate* al forno	PIATTO UNICO Finocchi in insalata Pizza Margherita	Pasta al pomodoro Platessa* impanata al forno Broccoli* all'olio e.v.o.
4	Pasta al pomodoro Mozzarella Spinaci* all'olio e.v.o.	Minestrone di verdure* e legumi con farro Crocchette di merluzzo* Fagiolini* all'olio e.v.o.	Pasta all'olio e.v.o. e Grana Padano Fusi di pollo al forno Carote* prezzemolate	Risotto agli spinaci* Frittata di zucchine* Insalata	Pasta al pesto Tortino di verdure e piselli* Zucca* stufata

* CONTIENE INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.

IL MENU' DELLA GIORNATA COMPRENDE PANE FRESCO, FRUTTA DI STAGIONE E L'UTILIZZO DI SALE IODATO IN QUANTITA' MODERATA.

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