



Dussmann Service



**Menù invernale**  
**4 settimane**  
**Dresano**  
**No latticini e No formaggio**  
**In vigore dal 10/12/2018**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Pesce Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con ragù di pesce Omelette no formaggio Insalata Mista Pane Frutta fresca	Polenta Spezzatino di tacchino con verdure Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Lenticchie al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Platessa gratinata Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Focaccia al pomodoro Piselli stufati Pane 1/2 porzione Frutta fresca	Pasta al pesto Rotolo di Frittata no formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Risotto bianco Pesce spada/verdesca gratinato Erbe Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con orzo Cotoletta di pollo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Pasta al ragù di lenticchie Pane Frutta fresca
3	Risotto con crema di piselli Frittata no formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e grana Pesce Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne no maiale Verdure miste (carote e piselli) Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con riso Polpette vegetariane no formaggio Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta ragù vegetale Filetto di nasello dorato al forno Finocchi in insalata Pane Integrale Frutta fresca
4	Pasta integrale con pomodoro Pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Tortino patate e ceci no formaggio Carote saltate Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Pasta al ragù di carne no maiale Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Pesce Insalata mista Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Verdesca gratinata Erbe Pane Frutta fresca

**TUTTI I PIATTI PER L'ALUNNO SONO PREPARATI SENZA UTILIZZO DI FORMAGGIO GRANA**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale e viene servito dopo il primo. GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana e viene somministrata a metà mattina.

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.