



Dussmann Service



Menù estivo dal 08/04/2019
4 settimane
Vizzolo Predabissi e Colturano
a.s. 2018/2019 NO LATTE

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale con pomodoro e basilico Pesce Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con legumi e crostini Pollo al forno Insalata mista Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Riso olio no latte e derivati Frittata con zucchine no latte e derivati Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta alla norma no latte e derivati Scaloppine di lonza al limone Carote e piselli stufati Pane Dolce no latte e derivati	Pasta al pesto Merluzzo gratinato con sesamo Insalata verde Pane Frutta fresca
2	Pasta alla sorrentina no latte e derivati Frittata con patate no latte e derivati Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e pesto Pesce Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio no latte e derivati Straccetti di manzo con verdure Pane integrale Frutta fresca	Minestra di lenticchie con farro Coscia di pollo arrosto Pomodori in insalata Pane Dolce no latte e derivati	Risotto allo zafferano no latte e derivati Nasello pomodori e olive Carote julienne Pane Frutta fresca
3	Pasta al ragù vegetale (con zucchine, carote e melanzane) Pesce Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia Fagioli cannellini all'olio Carote all'olio Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro no latte e derivati Arrosto di lonza Zucchine e melanzane al prezzemolo Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico Cotoletta di tacchino Insalata mista Pane Dolce no latte e derivati	Passato di piselli e verdura con orzo Filetti di platessa impanati Patate al forno Pane Frutta fresca
4	Verdure crude miste (carote e pomodori) con ceci Focaccia al pomodoro Piselli stufati Pane (1/2 porzione) Frutta fresca	Pasta al ragù di carne ½ porzione pesce Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto zucchine e curcuma no latte e derivati Lenticchie al pomodoro Insalata mista Pane Dolce no latte e derivati	Pasta al pomodoro e peperoni Arrosto di tacchino all'olio e limone Zucchine gratinate Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di platessa dorato al forno Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca

TUTTI I PIATTI SONO PREPARATI SENZA L'UTILIZZO DI FORMAGGIO GRATUGGIATO

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.