



Menù estivo 2024/2025 rev.5

in vigore dal 1 Settembre 2024

Comune di
VANZAGHELLO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto Formaggio al taglio Insalata Pane e frutta Merenda: pop corn	Cous cous con ceci e piselli Tonno all'olio di oliva Zucchine al forno Pane e frutta Merenda: budino	Carote julienne con mais Pizza margherita Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Pasta agli aromi Arrostato di lonza Insalata verde Pane e frutta Merenda: yogurt	Risotto allo zafferano Rolle' di frittata Pomodori Pane e frutta Merenda: gelato
2	Pasta alla carbonara Mozzarella 1/2 porzione Pomodori Pane e frutta Merenda: pop corn	Riso all'inglese Lenticchie Purè di patate Pane e frutta Merenda: budino	Lasagna al ragù Insalata verde Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Pasta integrale al pomodoro e ricotta Bocconcini di pollo Carote julienne Pane e frutta Merenda: yogurt	Gnocchi al pomodoro Merluzzo in insalata olio e limone Fagiolini all'olio Pane e frutta Merenda: gelato
3	Carote julienne Pizza margherita Pane e frutta Merenda: pop corn	Pasta al pesto Formaggio al taglio Zucchine al forno Pane e frutta Merenda: budino	Riso alla cantonese (uova, prosciutto, piselli) Insalata verde Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Pomodori Pane e frutta Merenda: yogurt	Ravioli di magro olio e grana Bastoncini di pesce Fagiolini all'olio Pane e frutta Merenda: gelato
4	Risotto alla parmigiana Rollè di frittata Zucchine al forno Merenda: pop corn	Pasta al pomodoro Polpettine di legumi Insalata Pane e frutta Merenda: budino	Lasagna al pesto Formaggio spalmabile Pomodori Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Pastina in brodo vegetale Salsiccia al forno Patate Pane e frutta Merenda: yogurt	Pasta alla milanese Filetè di merluzzo gratinato Carote julienne Pane e frutta Merenda: gelato

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.

Dussmann