Menù estivo 2025/2026

in vigore da SETTEMBRE 2025

Comune di VANZAGHELLO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto Formaggio al taglio Insalata Pane INTEGRALE Frutta Merenda: budino	Minestra primavera con orzo Tonno all'olio di oliva Insalata mista Pane e frutta Merenda: focaccia	Piselli e carote brasati Pizza margherita GRISSINI Frutta Merenda: pane e marmellata	Pasta agli aromi Arrosto di lonza Fagiolini all'olio Pane e frutta Merenda: yogurt	Risotto al pomodoro Rolle' di frittata Pomodori Pane e frutta Merenda: gelato
2	Pasta al pomodoro e ricotta Fusi di pollo al forno Insalata mista Pane INTEGRALE Frutta Merenda: budino	Riso uova e piselli Tonno ½ porzione Zucchine al forno Pane e frutta Merenda: focaccia	Lasagna al ragù Insalata verde Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Farfalle allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane e frutta Merenda: yogurt	Gnocchi al pomodoro Merluzzo al limone Fagiolini all'olio Pane e frutta Merenda: gelato
3	Riso all'olio e Grana Rolle' di frittata Insalata con mais Pane INTEGRALE Frutta Merenda: budino	Pasta al pesto e cannellini Formaggio al taglio ½ porzione Pomodori Pane e frutta Merenda: focaccia	Crema di verdure Pizza margherita GRISSINI Frutta Merenda: pane e marmellata	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo Zucchine al forno Pane e frutta Merenda: yogurt	Raviolini di magro olio e grana Totani gratinati Spinaci all'olio Pane e frutta Merenda: gelato
4	Farro al pesto rosso Frittata Zucchine al forno Pane INTEGRALE Frutta Merenda: budino	Crema di legumi con crostini Formaggio spalmabile Carote al forno Pane e frutta Merenda: focaccia	Lasagna al pesto Tonno ½ porzione Pomodori Pane e frutta Merenda: pane e marmellata	Pastina in brodo vegetale Salsiccia al forno Patate Pane e frutta Merenda: yogurt	Pasta integrale alla milanese Filetto di Limanda gratinato Insalata 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