



Dussmann Service



MENU' AUTUNNALE
Scuole di Funo e Argelato
A.S 2020-2021
Primaria
In vigore dal 9 Novembre 2020

Settimana	Lunedì Spuntino mattina: frutta fresca	Martedì Spuntino mattina: frutta fresca	Mercoledì Spuntino mattina: frutta fresca	Giovedì Spuntino mattina: frutta fresca	Venerdì Spuntino mattina: frutta fresca
1	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO FILETTO DI PESCE GRATINATO AL FORNO CAVOLFIOR/BROCCOLI GRATINATI	RISOTTO IN SALSA AURORA SFORMATO AL FORNO CAROTE JULIENNE	PASTA AL RAGU'DI CARNE ZUCCA AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO POLPETTA DI CARNE (manzo e tacchino) CON PISELLINI PRIMAVERA	PASTA AL SUGO DI VERDURE COTOLETTA DI POLLO PATATE PREZZEMOLATE
2	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO (mezza porzione) CAROTE JULIENNE	PASTA AL POMODORO HAMBURGER DI PESCE FAGIOLINI ALL'OLIO	PASTA AL SUGO DI FAGIOLI CROCCHETTA DI PATATE INSALATA VERDE	RISOTTO ALLA ZAFFERANO FORMAGGIO STAGIONATO ZUCCHINE GRATINATE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO COSCIA DI POLLO PURE' DI PATATE
3	PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE E ZUCCA FORMAGGIO FRESCO CAROTE JULIENNE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SVIZZERA DI POLLO/TACCHINO PISELLI ALL'OLIO	CAPPELLETTI OLIO E SALVIA ROSTICCIA DI VERDURE	PASTA AL POMODORO E BASILICO FILETTO DI PESCE GRATINATO AL FORNO INSALATA VERDE	PASTA AL PESTO DELICATO ARROSTO DI MAIALE PATATE ARROSTO
4	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO FILETTO DI PESCE GRATINATO CAROTE JULIENNE	PASTA AL SUGO DI LEGUMI FORMAGGIO FRESCO FINOCCHI ALL'OLIO	PASTA AL RAGU'DI VERDURE CROCCHETTA DI PATATE E CECI SPINACI ALLA PARMIGIANA	PASTA AL POMODORO SFORMATO DI VERDURE E FAGIOLI ZUCCHINE TRIFOLATE	RISO ALL'OLIO SVIZZERA DI MANZO INSALATA VERDE
5	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO (mezza porzione) CAROTE JULIENNE	RISOTTO AL POMODORO HAMBURGER DI PESCE INSALATA VERDE	PASTA AL RAGU'DI CARNE ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA	PASTA AL PESTO DELICATO ARROSTO DI MAIALE CAVOLFIOR/BROCCOLI AL VAPORE GRATINATI	PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE E CECI SFORMATO DI CAROTE INSALATA VERDE

La frutta e la verdura possono variare rispetto al menù sopraindicato per motivi di scarsa reperibilità stagionale, grado maturazione, interferenze climatiche, motivi tecnici. Le sostituzioni sono comunque sempre mirate al mantenimento dell'equilibrio nutrizionale e calorico del pasto.

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.