



Dussmann Service



MENU' AUTUNNALE
Scuole di Funo e Argelato
A.S 2021-2022
Primaria
In vigore dal 3 Novembre 2021

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	PASTA INT. AL POMODORO FRITTATA SPINACI ALL'OLIO	RISOTTO IN SALSA AURORA COTOLETTA DI POLLO CAROTE JULIENNE	PASTA AL RAGU'DI CARNE CAVOLFIORE/BROCCOLI INSALATA VERDE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO POLPETTA DI CARNE (manzo e tacchino) CON PISELLINI	PASSATO DI VERDURE CON ORZO/FARRO FILETTO DI PESCE GRATINATO AL FORNO PATATE PREZZEMOLATE
2	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO ((mezza porzione) CAROTE JULIENNE	PASTA INT AL POMODORO HAMBURGER DI PESCE FAGIOLINI ALL'OLIO	CREMA DI ZUCCA E CAROTE CON PASTINA COSCETTE DI POLLO PURè DI PATATE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FORMAGGIO FRESCO FINOCCHI GRATINATI	PASSATO DI LEGUMI (lenticchie o ceci) CON PASTINA CROCCHETTA DI PATATE INSALATA VERDE
3	PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE E ZUCCA FORMAGGIO FRESCO CAROTE JULIENNE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA POLPETTE DI LEGUMI SPINACI ALL'OLIO	TAGLIATELLE AL RAGù ROSTICCIA DI VERDURE	PASTA AL POMODORO E BASILICO ARROSTO DI MAIALE INSALATA VERDE	PASTA AL PESTO DELICATO FILETTO DI PESCE GRATINATO PATATE ARROSTO
4	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO SVIZZERA DI MANZO PURè DI VERDURE DI STAGIONE	PASSATO DI LEGUMI (lenticchie e ceci) CON RISO/ORZO FORMAGGIO FRESCO FINOCCHI	PASTA AL RAGU'DI VERDURE CROCCHETTA DI PATATE SPINACI ALLA PARMIGIANA	PASTA AL POMODORO SFORMATO DI VERDURE E FAGIOLI CAROTE JULIENNE	PASTINA IN BRODO VEGETALE POLPETTA DI PESCE 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 CAVOLFIORE/BROCCOLI GRATINATI	PASSATO DI LEGUMI (lenticchie e ceci) CON PASTINA FRITTATA 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

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. **nutrizionale e calorico del pasto.**
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e
 le eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.