

Menù Inverno 2023

Scuole Comune di Villorba



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 9 al 13 gennaio	Pasta olio e parmigiano Ricotta Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Crema al pomodoro con orzo Fusi di pollo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese (piatto unico) Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote con riso Frittata Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con piselli* e prosciutto Nasello* al pomodoro Insalata Pane Frutta fresca di stagione
Dal 16 al 20 gennaio	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Zuppa di verdura con orzo Latteria Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Polpettone di pesce* e legumi Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Riso con zucchine* Hamburger Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
Dal 23 al 27 gennaio	Pasta al ragù (piatto unico) Piselli* al tegame Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con zucchine* Insalata Pane Yogurt alla frutta	Crema carote con riso Bocconcini di pollo al limone Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo Casaltella Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo* al forno Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 30 gennaio al 3 febbraio	Pasta alle verdure Latteria Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta ai formaggi Polpettone di manzo e legumi Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Platessa* al limone Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'amatriciana Pollo al forno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli (piatto unico) Patate al forno Pane Yogurt alla frutta



La frutta varia secondo criteri di stagionalità.

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/congelate/da agricoltura biologica/tutelate/Km zero) 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.

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

Menù Inverno 2023

Scuole Comune di Villorba



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 6 al 10 febbraio	Pasta olio e parmigiano Ricotta Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote con riso Nasello* al pomodoro Broccoli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con piselli* e prosciutto Frittata Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Crema al pomodoro con orzo Fusi di pollo Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese (piatto unico) Insalata Pane Frutta fresca di stagione

La frutta varia secondo criteri di stagionalità.

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/congelate/da agricoltura biologica/tutelate/Km zero) 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.

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine