

Menù Estate 2022

Scuole Comune di VILLORBA



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 19 al 23 settembre	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane - Frutta fresca	Crema di pomodoro con pastina Pollo al forno Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Zuppa di verdura con orzo Polpettone di pesce* e legumi Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Riso con zucchine* Hamburger Bieta* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 26 al 30 settembre	Pasta al ragù (piatto unico) Cavolo cappucci Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Frittata con zucchine* Inalata Pane Yogurt alla frutta	Crema carote con riso Bocconcini di pollo al limone Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Casaltella Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Merluzzo* al forno Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
Dal 3 al 7 ottobre	Pasta alle verdure Mozzarella Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta mammarosa Lonza al forno 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
Dal 10 al 13 ottobre	Pasta al pesto Ricotta Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Nasello* al forno Broccoli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con piselli* e basilico Frittata Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese (pasta al ragù per i piccoli del nido) (piatto unico) Tris di verdure* Pane Frutta fresca di stagione	Crema al pomodoro con farro Fusi di pollo 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

Menù Estate 2022

Scuole Comune di VILLORBA



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 17 al 21 ottobre	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane - Frutta fresca	Crema di pomodoro con pastina Pollo al forno Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Zuppa di verdura con orzo Polpettone di pesce* e legumi Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Riso con zucchine* Hamburger Bieta* all'olio 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