

Menù Estivo

S. Margherita

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta al Pesto Scaloppina Verdura cotta/cruda Gelato	Risotto Zafferano Frittata di verdura Insalata mista Frutta	Pasta pomodoro e basilico Formaggio fresco Verdura cotta/cruda Frutta	Pasta in bianco Bastoncini di merluzzo Verdura cotta/cruda Frutta	Polpettone di verdura Cotoletta di lonza Verdura cotta/cruda Frutta
2° settimana	Pasta al pomodoro fresco Mozzarella Verdura Cruda Frutta	Pizza Prosciutto Crudo/cotto Verdura Cruda Gelato	Risotto al Pomodoro Frittata di verdure Insalata Mista Frutta	Torta di riso Filetto di merluzzo Verdura Cruda/cotta Frutta	Pasta al pesto Arrosto agli aromi Verdura Cotta Frutta
3° settimana	Pizza Prosciutto cotto/crudo Verdura Cruda Frutta	Pasta al pesto Filetto di merluzzo Verdura Cotta Frutta	Pasta al Sugo Verdure Bocconcini di tacchino Verdure Cotte Frutta	Torta di riso Formaggio fresco Verdure Crude/cotte Frutta	Risotto al pomodoro Frittata con verdure di stagione Insalata Mista Gelato
4° settimana	Pasta al Pomodoro Frittata di Verdura Verdura Cotta Frutta	Pasta all'olio Bocconcini tacchino impanati Verdura Cotta/cruda Frutta	Pasta Pomodoro e ricotta Bastoncini di merluzzo Verdura cruda/cotta Frutta	Pizza Prosciutto di Tacchino Verdura Cotta Gelato	Pansoti burro e salvia Lonza al forno Verdura Cruda/cotta Frutta

Diurni e Domiciliari alternative da confermare

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/bio/tutelate) sono definite nel CSA e su eventuali integrazioni riportate 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.