



MENU INVERNALE - A.S. 2024/2025

Comune di Offlaga - In vigore dal 11/11/2024

Il PANE utilizzato è a ridotto contenuto di sale
La FRUTTA nell'arco della settimana verrà alternata almeno di quattro tipologie in base alla stagionalità
Grana padano DOP
Banane equosolidali



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Sedanini BIO al pomodoro BIO Frittata BIO al forno Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO all'olio BIO Ragù di lenticchie BIO Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote con miglio Fusi di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Tonno all'olio Finocchi gratinati Pane integrale Yogurt da bere	Fusilli integrali BIO alla crema di zucca BIO Asiago DOP BIO Fagiolini* all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO
2	Insalata verde Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 PORZ) Pane ½ PORZ Frutta fresca	Riso BIO all'olio BIO Uova strapazzate BIO Finocchi julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Ravioli BIO burro BIO e salvia Piselli * BIO al pomodoro BIO Carote BIO all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Minestra di orzo BIO e patate BIO Bocconcini di pollo panato BIO Insalata mista BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Penne integrali al ragù di verdure Limanda MSC* al limone Fagiolini* all'olio Pane Mousse di frutta
3	Penne integrali al pesto Bastoncini di merluzzo* MSC non pre-fritti Carote julienne Pane Frutta fresca	Orzo BIO al pomodoro BIO Ricotta BIO Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Sedanini BIO al ragù di manzo BIO (piatto unico) Cavolo cappuccio BIO Pane integrale BIO Yogurt di frutta BIO	Stelline BIO in brodo vegetale BIO Frittata BIO al forno Patate BIO al forno Pane BIO Frutta fresca BIO	Riso allo zafferano Sformato di ceci Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
4	Polenta BIO Spezzatino di tacchino in umido BIO Spinaci* BIO all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Ravioli BIO burro BIO e salvia Piselli * BIO al pomodoro BIO Carote BIO all'olio BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Penne integrali BIO al pomodoro BIO Caciotta cremasca BIO Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Sedanini all'olio Limanda MSC* gratinata Carote julienne Pane Dolce	Minestra di riso BIO Uova strapazzate BIO Cavolo cappuccio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO
5	Insalata verde Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 PORZ) Pane ½ PORZ Frutta fresca	Passato di verdure BIO con farro BIO Frittata al forno BIO Fagiolini* BIO all'olio BIO Pane BIO Yogurt di frutta BIO	Fusilli BIO al ragù di verdure BIO Bocconcini di pollo in umido BIO Carote julienne BIO Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Penne integrali BIO al pomodoro BIO e olive BIO Polpette di legumi BIO Insalata mista BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Riso all'olio Bastoncini di merluzzo MSC* non pre-fritti Finocchi gratinati Pane Frutta fresca
6	Gnocchetti sardi al pesto Bocconcini di merluzzo* MSC panato Insalata verde Pane Budino	Fusilli integrali BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Cavolfiori BIO gratinati Pane BIO Frutta fresca BIO	Polenta BIO Brasato di manzo a bocconcini BIO con carote BIO (piatto unico) Pane integrale BIO Frutta fresca BIO	Crema di piselli* BIO e patate BIO con crostini integrali BIO Uova strapazzate BIO Fagiolini* all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO all'olio BIO Ceci BIO all'olio BIO Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO

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 logica / 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.

Dussmann