COMUNE DI VARALLO POMBIA - Prot 0015289 del 02/12/2022 Tit VII Cl 1 Fasc

MENU SCOLASTICO - AUTUNNO INVERNO
A.S. 2022/2023 VARALLO POMBIA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	Pasta al pomodoro Pollo panato Fagiolini* all'olio Frutta	Risotto allo zafferano Formaggio Cavolfiori gratinati Frutta	Pasta con lenticchie Frittata carote brasate Budino	Pizza margherita Prosciutto cotto spinaci Budino	Passato di verdura Platessa* Patate al forno Frutta
2	Ravioli olio e salvia *Bast*oncini di pesce * Finocchi in insalata Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Coste* all'olio Frutta	Lasagna* vegetale Formaggi misti Fagiolini Frutta	Vellutata di porri e patate fusi di pollo al forno Broccoli * Frutta	Pasta e fagioli Frittata al naturale Carote saltate Frutta
3	Pizza margherita Formaggio insalata budino	Pasta agli aromi bocconcini di pollo gratinati broccoli * frutta	Gnocchi al pomodoro lonza alle mele carote e piselli * frutta	Pasta al pomodoro uova strapazzate finocchi brasati Frutta	Risotto con le verdure tonno all'olio Fagiolini* al vapore Frutta
4	Risotto alla parmigiana affettato di tacchino Carote julienne Frutta	Pasta pomodoro e basilico bastoncini* di pesce tris* di verdure (no legumi/ patate)	Pasta al ragu' di carne in bianco Formaggio Fagiolini * Frutta	Ravioli ricotta e spinaci pollo al limone Broccoli* all'olio Frutta	Crema di verdure con crostini Crocchette di legumi patate al rosmarino Frutta

il pasto è comprensivo di pane.
i prodotti segnati con * se non reperibili sul marcato freschi potrebbero essere surgelati/congelati all'origine
l'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica della ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelateda agricoltura biologica/tutelate)sono definite nel capitolato d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione