



Dussmann Service



## **MENU' INVERNALE**

**2023-2024**

**SCUOLE TRIVIGNANO  
UDINESE**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con crema di porro Frittata con verdure Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Minestra di verdure con crostini Fettina di pollo al limone Verdura cotta* e patate Pane Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di carne* Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Platessa al forno Verdura cotta* Pane Frutta di stagione	Crema di carote con pastina Formaggio Montasio Verdura cruda Pane Frutta di stagione
2	Pasta al pomodoro e ceci Uova strapazzate Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Formaggio Asiago Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Spezzatino di manzo con polenta Verdura cotta* Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo*agli aromi Verdura cotta* Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Petto di pollo agli aromi Patate al forno e verdura cruda Pane Frutta di stagione
3	Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino Verdura cotta* Pane integrale Frutta di stagione	Passato di verdura con pastina Platessa* gratinata Purè di patate e verdura cruda Pane Frutta di stagione	Insalata e cappucci Pizza margherita (piatto unico) Pane Frutta di stagione	Crema di piselli* con orzo Frittata alle verdure Verdura cruda Pane Frutta di stagione	Pasta con broccoli Polpette di bovino in unido Verdura cotta* Pane Frutta di stagione

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 biologica / 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 Service



**MENU' INVERNALE**

**2023-2024**

**SCUOLE TRIVIGNANO**

**UDINESE**

4	<p>Pasta al pomodoro e carote Formaggio crescenza Verdura cotta* Pane integrale Frutta di stagione</p>	<p>Crema di legumi misti con crostini Frittata con verdure Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>Lasagne alla bolognese* Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>Riso alla parmigiana Scaloppine di tacchino al limone Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Passato di verdure con orzo Polpette di tonno Patate e verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>
5	<p>Pastina in brodo vegetale Straccetti di tacchino agli aromi Polenta e verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Risotto alle carote Formaggio Asiago Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>Fusilli allo zafferano Crocchette di ceci Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Crema di cannellini con riso Uova al funghetto Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>Gnocchi alla romana Seppie in umido Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>

M  
E  
R  
E  
N  
D  
E

**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**

**PANE SPECIALE**

**YOGURT ALLA FRUTTA**

**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**

**YOGURT ALLA FRUTTA**

**O**

**(PANE/DOLCE CON COMPOSTA DI FRUTTA)**

*Menù validato dall'Azienda Sanitaria Universitaria  
- Friuli Centrale- in data 10 marzo 2023*

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 biologica / 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.