



Dussmann Service

**MENU' PRIMAVERA/ESTATE**

**2023-2024**

**SCUOLE TRIVIGNANO**



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Pasta con pomodori e ceci Frittata alle verdure Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione</p>	<p>Riso alle zucchine Insalata di merluzzo* Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Gnocchi al ragù bianco (piatto unico) Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>Pasta al pesto estivo Arrostato di manzo Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>crema di legumi misti con orzo formaggio Montasio verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>
2	<p>Pasta al pomodoro Filetto di platessa*gratinata Verdura cotta* Pane integrale Frutta di stagione</p>	<p>Passato di verdure con farro Petto di pollo agli aromi (in bianco) Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>Riso alle verdure di stagione Mozzarella Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Gnocchi alla romana Prosciutto Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Pasta con crema di peperoni Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>
3	<p>Crema di carote con farro Filetto di nasello* alla pizzaiola Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione</p>	<p>Pasta all'olio evo Arrostato di tacchino agli aromi Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Verdura cruda Pizza margherita (piatto unico) Pane Frutta di stagione</p>	<p>Pasta al pesto di zucchine Polpettine di bovino con pomodoro Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Riso primavera Frittata con spinaci Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>

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.



# MENU' PRIMAVERA/ESTATE

2023-2024

SCUOLE TRIVIGNANO

4	<p>Riso alla Parmigiana Insalata di totani Verdura cotta* Pane integrale Frutta di stagione</p>	<p>Pasta al pesto di zucchine Stracchino Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>Lasagne alla bolognese (piatto unico) Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Pasta alle verdure di stagione Uova sode Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>Crema di porri con crostini Fuselli di pollo con patate al forno Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>
5	<p>Pasta fredda con pomodorini e basilico Mozzarella Verdura cruda Pane Frutta di stagione</p>	<p>Insalata di riso fredda Arrosto di tacchio alle erbe Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Polpette di merluzzo* con patate Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>	<p>Pasta con crema di piselli Uova strapazzate Verdura cruda Pane integrale Frutta di stagione</p>	<p>Riso allo zafferano Spezzatino di manzo Verdura cotta* Pane Frutta di stagione</p>
M E R E N D E	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE SPECIALE O (PANE/DOLCE CON COMPOSTA DI FRUTTA)	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA

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.

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