



Dussmann Service



Menù invernale
4 settimane
Comune di Trezzo sull'Adda
Primaria Concesa e Secondaria 1° grado
In vigore dal 29/10/2018

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Fontina Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con ragù al profumo di pesce Frittata con patate Insalata Mista Pane Frutta fresca	Polenta Spezzatino di tacchino con verdura Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Lenticchie al pomodoro Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Platessa gratinata Patate al vapore Pane integrale Frutta fresca
2	Pasta integrale con pomodoro e aromi Mozzarella Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Risotto bianco Merluzzo gratinato Erbette Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli cannellini con orzo Cotoletta di pollo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Lasagne al ragù di lenticchie Pane Frutta fresca
3	Tris di verdure con piselli Pizza margherita Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Verdure miste(carote e piselli) Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Crocchette vegetali (legumi) Carote saltate Pane Frutta fresca	Pasta con crema di broccoli Pollo al forno Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Sogliola al gratin Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca
4	Risotto con crema di piselli Grana Insalata Pane Frutta fresca	Polenta Straccetti di manzo e lenticchie al pomodoro Carote al vapore Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con orzo Cotoletta di lonza Patate arrosto Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Lasagne al ragù di carne Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia Filetto di nasello dorato al forno Finocchi in insalata Pane Integrale Frutta fresca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale e viene servito dopo il primo. GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana.

Prodotti BIO: Frutta, Verdura fresca, Verdura gelo, Pasta, Riso, Cereali, Legumi, Conserve di pomodoro, Pane, Farine, Aceto, Olio extra vergine, Uova, Pollame, Creckers, Purea di frutta. **Prodotti DOP:** Parmigiano Reggiano, Prosciutto Crudo, Asiago, Fontina, Grana Padano - **Prodotti IGP:** Reale di Vitellone, Sottofesa di Vitellone, Noce di Vitellone, Bresaola della Valtellina, Mortadella Bologna - **Prodotti KM 0:** Riso, Grana Padano, Gnocchi, Primo sale, Pane, Pizza, Carni Suine, Mozzarella, Ravioli di Magro, Latte Fresco, Stracchino, Crescenza.

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.

Il menu è pubblicato sul portale Dussmann all'indirizzo:
trezzosulladda.scuoladussmann.it