

Menù Primavera 2022

Scuole Comune di Casale sul Sile PRIMARIA e SECONDARIA



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dal 11 al 15 Aprile	Crema di carote* con orzo Hamburger di pollo Piselli* al tegame Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Patate al forno Finocchi Julienne Pane Frutta fresca di stagione	MENU' DI PASQUA Pasta al pesto Polpette in umido Carote* all'olio Cavolo cappuccio Pane Ovetti di cioccolato	CHIUSURA SCOLASTICA	CHIUSURA SCOLASTICA
Dal 18 al 20 Aprile	PASQUETTA	CHIUSURA SCOLASTICA	Pasta con zucchine* e basilico Tortino di ricotta e spinaci* Fagioli all'olio Insalata verde e mais Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Tris di verdure* al vapore Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Merluzzo* al limone Cavolfiori all'olio Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione
Dal 25 al 29 Aprile	ANNIVERSARIO DELLA LIBERAZIONE	Crema di riso e patate Mozzarella Zucchine* trifolate Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di pollo Piselli* all'olio Finocchi julienne Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con pasta Nasello gratinato Patate al forno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote* al forno Insalata verde e mais Pane Frutta fresca di stagione
Dal 2 al 6 Maggio	Riso olio e parmigiano Pollo al forno Patate al forno Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Nasello* al forno Bieta* saltata Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e basilico Frittata Fagiolini* in umido Insalata verde e mais Pane Frutta fresca di stagione	Minestra riso e patate Crescenza Spinaci* saltati Carote Julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e zucchine Polpettone di manzo Carote* all'olio Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca di stagione



La frutta varia secondo criteri di stagionalità.

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/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.

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine