



# Menù invernale 2023/2024

**Comune di  
San Biagio di  
Callalta**



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Dal 05 al 09 febbraio</b>	Pasta al burro <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Pollo alla salvia Verdura fresca di stagione Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	Riso con verdure* <sup>3,7,9</sup> Lonza di maiale Bieta* all'olio Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	MENU' DI CARNEVALE Crema di carote con farro <sup>1,6,7,8,9,10,11,13</sup> Frico (formaggio e patate) <sup>3,4,7,8,9,10,12</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> "Crostoli"	Pasta alla mammarosa <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Filetto di platessa gratinata* <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> Cavolfiore* all'olio Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Orzotto con sugo di verdure* <sup>1,3,6,7,8,9,10,11,13</sup> Polpette di legumi in tocio <sup>1,6,9,10,11,13</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione
<b>Dal 12 al 16 febbraio</b>	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	VACANZE DI CARNEVALE	Pasta al ragù di carne bianca <sup>1,3,6,7,9,10</sup> (piatto unico) Verdura fresca di stagione Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Frittata ricotta e spinaci* <sup>3,7,9</sup> Zucchine* all'olio Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione
<b>Dal 19 al 23 febbraio</b>	Pasta al ragù di manzo <sup>1,3,6,7,9,10</sup> (piatto unico) Verdura fresca di stagione Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di verdure* con orzo <sup>1,3,6,7,8,9,10,11,13</sup> Hamburger di tacchino e legumi <sup>1,7,6,3,10,11,13</sup> Patate all'olio Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al tonno (pasta al burro per i piccoli della materna) <sup>1,2,3,4,6,9,10,14</sup> Frittata con formaggio <sup>3,7</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Pizza margherita <sup>1,3,6,7,8,9,10,11</sup> (piatto unico) Verdura fresca di stagione Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	Riso speck e radicchio <sup>1,3,6,7</sup> Polpette di pesce* al salmoriglio <sup>2,4,14</sup> Zucchine* all'olio Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione
<b>Dal 26 febbraio al 01 marzo</b>	Pasta al ragù vegetale* <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Formaggio Casatella <sup>7</sup> Bieta* all'olio Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Yogurt alla frutta <sup>7</sup>	Lasagne alla zucca* e montasio <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> (piatto unico) Verdura fresca di stagione Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	Riso alla zucca <sup>3,7,9</sup> Filetto di platessa* gratinata <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> Zucchine* all'olio Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e origano <sup>1,3,6,7,9,10</sup> Uova sode <sup>3</sup> Verdura fresca di stagione Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca di stagione	Crema di patate e latte <sup>7,9</sup> Bocconcini di pollo <sup>9</sup> Bis di verdure* Pane <sup>1,3,5,6,7,8,10,11</sup> Frutta fresca 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.  
\*materia prima congelata e/o surgelata all'origine se non disponibile in prodotto fresco.

**Dussmann**