Cucina: C.R. Villa Minozzo MENU' MEDIE COMUNE DI VILLA MINOZZO A.S. 2024-2025

Menù Autunno Inverno data inizio 16-09-2024 (4° settimana) - Menù Primavera Estate data inizio 10-03-2025 (1° settimana)

	martedì		giovedì	
Prima settimana				
	Risotto alla parmigiana Crocchette di patate Verdura cotta Pane- Frutta **Variante stagionale:**		Insalata mista Lasagne al forno Formaggio ½ razione Pane- Frutta **Variante stagionale:**	
Seconda settimana				
	Risotto alla zucca Polpette di pesce* al forno Fagiolini* e Patate Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Risotto con zucchine Contorno: Contorno crudo		Raviolini ricotta e spinaci* al pomodoro Formaggio ½ razione Insalata mista Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Raviolini* di ricotta e spinaci* in salsa rosa	
Terza settimana				
	Passato di legumi e verdura con riso Lombo di suino alle verdure Insalata Gallette - Frutta ****** GIORNATA GLUTEN FREE ****** **Variante stagionale:** Primo piatto: Crema di legumi misti con riso Secondo piatto: Lombo di suino timo e limone		Focaccia farcita con verdure gratinate Contorno crudo Dolce **Variante stagionale:** Dolce: Gelato	
Quarta settimana				
	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Insalata mista Frutta **Variante stagionale:**		Pasta al pomodoro Erbazzone* Contorno crudo Pane- Frutta **Variante stagionale:** Primo piatto: Gnocchi di patate al pomodoro	

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce ,uno o piu' allergeni (**cereali contenenti glutine e der ,crostacei, uova e der , pesce , arachidi ,soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi**). Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

I piatti contrassegnati con (*)possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

A.S. 2024-2025