



Dussmann Service

**MENU' ESTIVO SCUOLE
DI ZERBOLO' IN VIGORE
DAL 7 SETTEMBRE
2020**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta olio e grana Hamburger di vitellone Fagiolini* all'olio Frutta	Risotto con piselli* Sformato di verdure Insalata di carote Frutta	Pasta al ragu' di verdure Merluzzo* alle olive Insalata verde Frutta	Pizza margherita Mozzarella 1/2 porzione Zucchine trifolate Frutta	Risotto al rosmarino Pollo al forno Pomodori in insalata frutta
2	Minestra in brodo vegetale Mozzarella Spinaci* saltati frutta	Riso al pomodoro Frittata Insalata mista Frutta	Pasta olio e prezzemolo Plattessa* gratinata al forno Insalata di pomodori Frutta	Pasta alle melanzane Vitellone alla pizzaioia zucchine Frutta	Pasta con vellutata di zafferano Scaloppine di pollo Piselli* di pollo Frutta
3	Pasta al ragu' Frittata con zucchine Insalata mista Frutta	Risotto con verdure Crescenza 1/2 porzione carote Frutta	Passato di verdura con pastina Bocconcini di pollo al forno Patate prezzemolate frutta	Pasta al pesto lonza al latte insalata verde Frutta	Risotto con verdure di stagione Plattessa* al forno Insalata di pomodori Frutta
4	Passato di verdura con orzo/pasta tonno con piselli* e carote Frutta	Pasta al sugo aromatico Bocconcini di formaggio Erbe* all'olio Frutta	Riso allo zafferano Polpette di pesce* al forno Pomodori in insalata Frutta	Pasta all'olio e grana Spezzatino di tacchino Carote julienne Frutta	Gnocchi al sugo di pomodoro e basilico Frittata con grana Insalata verde Frutta

*Prodotto surgelato

**Il pasto viene completato con pane ed acqua in bottiglia
La frutta sarà proposta a rotazione tra quella disponibile in base alla stagionalità'**

Elenco degli allergeni presenti nel piatto e 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