



Dussmann Service



# Comune di CERVIGNANO

Menù invernale A.S. 2022/23  
DIETA CELIACHIA

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p><b>Pasta s/g o Riso al pomodoro</b> <b>Polpette di merluzzo s/g*</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p><b>Crema di patate e carote con pastina s/g o riso</b> pollo al forno Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p><b>Pasta s/g o Riso con ragù di legumi (piatto unico)</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p><b>Minestra in brodo con pastina s/g o riso</b> Formaggio lattiera Patate al forno Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p>Riso olio Uova strapazzate Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>
2	<p><b>Pasta s/g o Riso al ragù (piatto unico)</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p><b>Passato di verdura con pastina s/g o riso</b> Frico Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p><b>Pasta s/g o Riso pomodoro e ricotta mozzarella</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p>Risotto con zucchine Uova strapazzate Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p><b>Pasta s/g o Riso con tonno e olive (piatto unico)</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>
3	<p><b>Gnocchi s/g oppure Pasta s/g al ragù (piatto unico)</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p><b>Passato di legumi con pastina s/g o riso</b> Uova strapazzate Patate al forno Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p><b>Pizza margherita s/g (piatto unico) oppure Pasta s/g pomodoro e mozzarella</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p>Risotto alla zucca <b>Bocconcini di pollo s/g</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>	<p><b>Pasta s/g o Riso al pomodoro e olive</b> <b>Polpette di pesce al forno*</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione <b>Pane s/g o gallette riso</b></p>
<b>Merende</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Merenda s/g</b>	Yogurt alla frutta	<b>Merenda s/g</b>	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.



Dussmann Service



# Comune di CERVIGNANO

Menù invernale A.S. 2022/23  
DIETA CELIACHIA

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
4	Spezzatino di bovino con patate al forno e piselli* (piatto unico) Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso	<b>Pasta s/g o Riso al pesto</b> Montasio Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso	<b>Pasta all'olio Merluzzo* al forno s/g</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso	Crema di verdure con riso <b>Polpette di bovino s/g al forno</b> Patate al forno Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso	<b>Pasta s/g o Riso al prosciutto</b> Arrostito di tacchino Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso
5	<b>Pasta s/g o Riso in brodo</b> Lonza al forno Verdura cotta Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso	<b>Pasta s/g o Riso all'olio evo</b> Platessa* gratinata Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso	<b>Lasagne* s/g alla bolognese oppure Pasta s/g al ragù (piatto unico)</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso	Risotto di verdure Uova strapazzate Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso	<b>Crema di legumi con pastina s/g o riso</b> <b>Cotoletta di pollo al forno s/g</b> Verdura cruda e/o cotta* Frutta di stagione Pane s/g o gallette riso
<b>Merende</b>	Frutta fresca di stagione	<b>Merenda s/g</b>	Yogurt alla frutta	<b>Merenda s/g</b>	Frutta fresca di stagione

\* Può contenere ingredienti surgelati all'origine

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