

		MENU SELF SERVICE PRIMAVERA ESTATE			Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione servizio di ristorazione scolastica e presso gli asili nido, mensa dipendenti, fornitura pasti a domicilio.- Anni 2024-2028 Allegato n. 3: Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti
1 SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PENNE ALL'ARRABBIATA	INSALATA DI RISO	PASTA PESTO E ZUCCHINE*	INSALATA DI PASTA	RISOTTO ALLA MILANESE
	MINESTRA DI VERDURA*	MINESTRA DI LEGUMI *	VELLUTATA DI ZUCCHINE *	MINESTRA DI PATATE *	MINESTRA DI PISELLI *
	FRITTATA AL PARMIGIANO *	COTOLETTA DI LONZA	MELANZANE ALLA PARMIGIANA *	RICOTTA AL FORNO *	TORTA SALATA *
	TONNO AI FERRI	MERLUZZO OLIO E LIMONE E PREZZEMOLO *	PLATESSA PANATA	CUORE DI MERLUZZO ALLA SICILIANA*	PESCE SPADA ALLA PIASTRA *
	CRUDO E MOZZARELLA	MOZZARELLA ALLA CAPRESE	TONNATO	CARPACCIO	CARNE AI FERRI
	TRIS DI VERDURE *	FAGIOLINI ALL'OLIO *	ROSTI' DI VERDURE *	PATATE ALL'OLIO*	SPINACI ALL'OLIO*
	PISELLI BRASATI *	PATATE AL FORNO *	CAVOLFIORI SALTATI *	CAROTE ALL'OLIO *	BROCCOLETTI SALTATI ALL'OLIO *
2 SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	PASTA ALLA NORMA *	TAGLIATELLE AL RAGU' *	PASTA FREDDA *	LASAGNE AI CARCIOFI *	SPAGHETTI ALLE VONGOLE *
	MINESTRA DI VERDURE *	MINESTRA DI LENTICCHIE *	MINESTRA D'ORZO *	PASSATO DI VERDURA*	CREMA DI CAROTE *
	FRITTO MISTO *	COTOLETTA ALLA MILANESE	TAGLIAIATA DI MANZO	BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO	CALZONE FARCITO
	SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA *	TRANCIO DI SPADA ALLA PIASTRA *	INSALATA DI POLIPO CON PATATE *	CROSTONI ALLA PIZZAIOLA	FILETTO DI MERLUZZO CON OLIO , OLIVE PREZZEMOLO *
	CRUDO/ MOZZARELLA CRUDO/ MELONE	INSALATONA	POLPETTINE DI VERDURA *	BRESAOLA RUCOLA E GRANA	MOZZARELLA ALLA CAPRESE
	CAROTE ALL'OLIO *	ZUCCHINE GRATINATE	CAPONATA *	FAGIOLINI ALL'OLIO *	PATATE ALL'OLIO *
	TRIS DI VERDURE *	FINOCCHI AL BURRO *	POMODORI GRATINATI	PATATE AL FORNO *	CAVOLFIORI ALL'OLIO *
3 SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	LINGUINE ALL'AMATRICIANA *	RISOTTO ALLA MONZESE *	PASTA AL PESTO	LASAGNE ALLA BOLGNESE *	SPAGHETTI AGLIO E OLIO
	MINISTRONE*	MINESTRA DI CECI *	MINESTRA DI FARRO *	RISO E PISELLI*	VELLUTATA DI ZUCCHINE *
	TOTANI PANATI AL FORNO *	MELANZANE ALLA PARMIGIANA *	VERDURE RIPIENE AL FORNO *	TAGLIATA DI MANZO	BASTONCINI DI PESCE *
	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	PIZZA AL TRANCIO	OMELETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO	MERLUZZO ALLA SICILIANA *	TORTA SALATA *
	MOZZARELLA ALLA CAPRESE	BRESAOLA RUCOLA E GRANA	INSALATA DI MARE *	PIATTO FREDDO	INSALATONA
	CAROTE ALL'OLIO *	FINOCCHI GRATINATI *	CAPONATA *	TRIS DI VERDURE *	ZUCCHINE ALL'OLIO *
	BROCCOLETTI SALTATI	FAGIOLINI ALL'OLIO *	PATATE AL FORNO *	SPINACI ALL'OLIO *	PATATE ALL'OLIO *
4 SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	GNOCCHI ALLA SORRENTINA *	PASTA AL TONNO *	RISOTTO ZUCCHINE E FUNGHI *	CANELLONI RICOTTA E SPINACI *	SPAGNETTI AI FRUTTI DI MARE *
	MINESTRA DI VERDURE*	MINESTRA DI LEGUMI *	VELLUTATA DI VERDURE *	MINESTRA DI PATATE E PISELLI *	CREMA DI CAROTE *
	PETTO DI POLLO PANATO	ARROSTO DI VITELLO *	POLLO AL FORNO	POLPETTE ALLA PIZZAIOLA *	CROSTONI AL FORNO
	FRITTATA AL PARMIGIANO	INSALATA DI MARE *	VERDURA RIPIENA AL FORNO	BOCCONCINI DI MOZZARELLA PANATI	SCALOPPINE AI FUNGHI *
	CRUDO E MOZZARELLA / MELONE	POLPETTINE DI VERDURE *	VITELLO TONNATO	CUBETTATO DI MERLUZZO PANATO *	POLPO CON PATATE *
	PATATE AL FORNO *	CAROTE ALL'OLIO *	POMODORI GRATINATI	ZUCCHINE GRATINATE AL FORNO	SPINACI ALL'OLIO *
	FINOCCHI ALL'OLIO *	PURE' DI PATATE *	CAPONATA *	CAVOLFIORI SALTATI *	FAGIOLINI ALL'OLIO *
TUTTI I GIORNI PASTA O RISO IN BIANCO O AL POMODORO		TUTTI I GIORNI CARNE GRIGLIATA E UN AFFETTATO A ROTAZIONE		* PRESENZA DI INGREDIENTI SURGELATI/CONGELATI ALL'ORIGINE	