

# Dussmann



## MENÙ PRIMAVERA ESTATE - NO CARNE

I (DAL 3 AL 5 APRILE)

II (DAL 8 AL 12 APRILE)

III (DAL 15 AL 19 APRILE)

IV (DAL 22 AL 26 APRILE)

LUNEDÌ

**FESTIVO**

Pasta al ragù vegetale  
Filetti di pesce gratinati  
Taccole all'olio  
Pane  
Frutta

Pasta e lenticchie  
Ricotta  
Carote prezzemolate  
Pane  
Frutta

Pasta con sugo di melanzane  
Sformato di patate e formaggio  
Fagiolini lessi in insalata  
Pane  
Frutta

MARTEDÌ

**FESTIVO**

Ravioli di magro burro e  
parmigiano  
**Sformato di patate e formaggio**  
Piselli al tegame  
Pane  
Frutta

Insalata di farro con pesto olive e  
pomodorini  
Frittata di zucchine  
Finocchi julienne  
Pane  
Frutta

Stelline in brodo  
**Polpette di pesce**  
Pomodori in insalata  
Pane  
Frutta

MERCOLEDÌ

Pizza rossa  
Mozzarella  
Carote julienne  
Pane comune  
Frutta

Mezzeperne integrali al pesto di  
basilico  
Omelette all'erba cipollina  
Cetrioli e pomodori in insalata  
Pane  
Frutta

Crema di piselli con pasta  
**Polpette di legumi**  
Patate prezzemolate  
Pane  
Frutta

Gnocchi pomodoro e basilico  
Grana Padano  
Carote all'olio  
Pane  
Frutta

GIOVEDÌ

Crema di zucchine con pasta  
**Polpette di legumi**  
Finocchi julienne  
Pane  
Frutta

Passato di verdure con pasta  
Caciotta  
Bietole al limone  
Pane  
Frutta

Mezzeperne pomodoro e basilico  
Pecorino toscano  
Cavolfiore al forno  
Pane  
Frutta

**FESTIVO**

VENERDÌ

Fusilli pomodoro e basilico  
Frittata con provola  
Spinaci saltati  
Pane Frutta

Gnocchetti sardi alle zucchine  
**Polpette di legumi**  
Insalata colorata  
Pane  
Frutta

Conchigliette allo zafferano  
Polpette di branzino panate  
Carote julienne  
Pane  
Frutta

Mezzeperne al Salmone  
Formaggio spalmabile  
Insalata verde  
Pane  
Frutta

Gli alimenti pericolosi, quelli con particolari caratteristiche di forma, consistenza e dimensioni, vengono tagliati e somministrati con le giuste accortezze per evitare il rischio di soffocamento.

(Rif. Zero4attro - bambini a tavola in sicurezza nessuno escluso)

Verranno effettuate opportune sostituzioni su richiesta in base alla tollerabilità delle consistenze.

Pasta di semola in tutti i formati.