AUTHENTICA
la buona ristorazione

COMUNE DI FLERO - MENU' AUTUNNO-INVERNO ANNO SCOLASTICO 2026/2027 **NO CARNE**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA	Fusilli con ragù di verdure Caciotta Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione	Farfalle all'olio BURGER VEGETARIANO Insalata verde Frutta fresca di stagione	Risotto LOCALE allo zafferano Filetto di platessa dorato Purè di patate Frutta fresca di stagione	Crema di patate e ceci FORMAGGIO Carote julienne Frutta fresca di stagione	Penne al pomodoro Rollè di frittata e fontal Fagiolini lessi al vapore Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Gnocchetti sardi all'olio Bastoncini di pesce Insalata verde e mais Frutta fresca di stagione	Risotto LOCALE alla zucca DOP LEGUMI MISTI Carote al vapore Frutta fresca di stagione	Pizza al forno FORMAGGIO Spinaci al vapore Frutta fresca di stagione	Crema di verdure e legumi + crostini Polpette VEGETARIANE Patate al vapore Frutta fresca di stagione	Sedanini al pomodoro Merluzzo gratinato Piselli al vapore Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Crema di zucca con crostini FORMAGGIO Cavolfiore al vapore Frutta fresca di stagione	Risotto LOCALE allo zafferano Uovo sodo (frittata alla primaria) Insalata verde Frutta fresca di stagione	Polenta con LENTICCHIE Spinaci Frutta fresca di stagione	Fusilli all'olio Bastoncini di pesce Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro Bocconcini di mozzarella Carote julienne Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Conchiglie al ragù di verdure Primosale Lattuga Frutta fresca di stagione	Polenta LOCALE con FAGIOLI IN UMIDO Cavolfiore Frutta fresca di stagione	Lasagne VEGETARIANE Fagiolini Frutta fresca di stagione	Pizza al forno FORMAGGIO Carote lesse Frutta fresca di stagione	Fusilli all'olio Polpette di merluzzo Spinaci al vapore Frutta fresca di stagione

LEGENDA: PRODOTTI BIOLOGICI - PRODOTTI LOCALI - PRODOTTI DOP - PRODOTTI IGP - PRODOTTI MSC - EQUO SOLIDALE

Si avvisa che negli alimenti preparati in questo esercizio possono essere contenuti Ingredienti o Coadiuvanti considerati ALLERGENI (Come da Allegato II del Regolamento CE 1169/2011)

Poiche' le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.