

**MENU' PROVVISORIO COVID 19 - MARZO 2021**  
**COMUNE DI VIDIGULFO**



|                                                   | LUNEDI                                                        | MARTEDI                                                                          | MERCOLEDI                                                                        | GIOVEDI                                                                                     | VENERDI                                                                                                |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2° SETTIMANA</b><br>(03/03/2021 AL 05/03/2021) |                                                               |                                                                                  | Pasta al pomodoro<br>Bruscitt di manzo<br>Mix di verdure cotte<br>Frutta<br>Pane | Riso all'olio<br>extravergine d'oliva<br>Tacchino agli aromi<br>Fagiolini<br>Frutta<br>Pane | Crema di carote e<br>lenticchie con pasta<br>Platessa al forno<br>Mix vegetale crudo<br>Frutta<br>Pane |
| <b>3° SETTIMANA</b><br>(08/03/2021 AL 12/03/2021) | Pasta al pomodoro<br>Formaggio<br>Fagiolini<br>Frutta<br>Pane | Gnocchi alla pizzaiola<br>Polpettine di pesce<br>Finocchi crudi<br>Frutta - Pane | Riso con piselli<br>Pollo al forno<br>Carote al forno<br>Frutta<br>Pane          |                                                                                             |                                                                                                        |

**Note:**

- ✓ Formaggi utilizzati: primo sale, Asiago DOP, fontal, ricotta, mozzarella, Provolone Valpadana DOP.
- ✓ \* La pastina verrà preparata lasciando parte delle verdure nel brodo, frullate.
- ✓ Una volta ogni 15 giorni verrà servito **pane integrale**
- ✓ Pasta alla crudaiola – Sugo caldo con pomodoro, carote, sedano, Grana Padano DOP e olio extravergine d'oliva
- ✓ Pasta cacio (Pecorino Romano DOP) e olio extravergine d'oliva
- ✓ Nelle preparazioni vengono usati Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP
- ✓ Tutti i prodotti ortofrutticoli e di panetteria sono a km0 / filiera corta
- ✓ Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (1,7% farina)
- ✓ Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato
- ✓ Alternative contorno crudo: insalata, insalata mista, pomodori, carote a julienne, finocchi a julienne, crauto bianco
- ✓ Alternative contorno cotto: erbette, broccoli, carote, finocchi, cavolfiori, fagiolini, melanzane, zucchine

**INGREDIENTI BIOLOGICI:**

- pasta
- riso, farro, orzo
- gnocchi
- farina bianca e gialla
- pane integrale
- olio extravergine d'oliva, olio d'oliva, aceto
- pesto, passata di pomodoro, pomodori pelati
- ricotta, mozzarella, yogurt, uova
- legumi secchi, piselli gelo
- carote, cavolfiori, broccoli, erbette, fagiolini e minestrone gelo
- carote, patate, pomodori, insalata, radicchio, cipolle, zucchine, zucca freschi
- anguria, kiwi, mele IGP, pesche, pesche noci, pere, banane, clementine, arance, succhi di frutta

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.