



VESCO SRL CON SOCIO UNICO
catering & banqueting



MENU' INVERNO dal 1 novembre al 31 marzo

01/11/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	GIORNATA BIO Fusilli ¹ integrali al pomodoro e basilico Crescenza ⁷ Carote all'olio Frutta	Passato di verdure con riso Filetto di nasello ^{4*} panato ¹ Insalata mista Frutta	Polenta Brusci di manzo Cavolfiore* gratinato ^{3,7} Frutta	Ravioli di magro ^{1,3,7*} Al burro ⁷ e salvia Sformatino ³ ½ pz bio 100% Fagiolini* all'olio Frutta	GIORNATA BIO Pasta ¹ al ragu di legumi Finocchi* al forno Frutta
SECONDA SETTIMANA	Riso in cagnone Lonza al forno Spinaci* all'olio Frutta	GIORNATA BIO Crema di ceci e patate con crostini ¹ Ricotta vaccina ⁷ 1/2 pz Broccoli* all'olio Frutta	GIORNATA BIO Pizza margherita ^{1,7} Insalata mista Frutta	Pasta ¹ e fagioli Formaggio stagionato ½ porzione Carote al vapore Frutta	Pasta ¹ al Grana Padano dop ^{3,7} Filetto di platessa* al forno ^{1,4} Insalata Frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta ¹ al pesto Sformatino ³ bio 100% agli spinaci Fagiolini* all'olio Frutta	GIORNATA BIO Pasta ¹ pomodoro e lenticchie Insalata verde Frutta	Risotto ai broccoli* Filetto di platessa ^{4*} gratinato al forno ¹ Erbette* al Grana Padano ^{3,7} Frutta	GIORNATA BIO Pizza margherita ^{1,7} Insalata mista Frutta	Vellutata di zucca e patate Spezzatino di pollo Carote stufate Frutta
QUARTA SETTIMANA	GIORNATA BIO Passato di verdure* con crostini ¹ Straccetti di tacchino/ pollo al pomodoro Carote al vapore Frutta	GIORNATA BIO Pasta ¹ alla salsa di broccoli* Sformatino ³ ai piselli Insalata verde Frutta	GIORNATA BIO Gnocchi ¹ al pesto di spinaci* Formaggio fresco mozzarella ⁷ Insalata mista Frutta	Pasta ¹ al Grana Padano d.o.p. ^{3,7} Bastoncino di nasello ^{4*} al pan gratinato ¹ Finocchi al vapore Frutta	Risotto alla curcuma Fusi di pollo al forno Carote julienne Frutta

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011):

1. Glutine. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. 2. Crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi 6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio. 9. Sedano. 10. Senape. 11. sesamo. 12. solfiti. 13. Lupini. 14. molluschi

SPECIFICHE

- GIORNATA BIO: cibo preparato con tutti gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.
- * Asterisco: prodotto surgelato.
- Ogni pasto prevede la disponibilità di pane a ridotto contenuto di sale nelle porzioni di 20 g per Asilo nido e la scuola dell'infanzia, 50 g di per la scuola primaria e 70 g per la scuola secondaria di primo grado.
- La frutta fornita al termine del pasto è soggetta a varietà stagionali indicate nei ricettari.