



Menù estate 2026

CENTRO ESTIVO CUCCIOLI

Comune di
LATISANA



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Sett. 20-24/07 17-21/08	PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PISELLI* CON FARRO MOZZARELLA INSALATA IN FOGLIA/POMODORI PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO FRITTATA ZUCCHINE AL FORNO PANE E FRUTTA FRESCA	RISO POMODORO E BASILICO POLPETTE DI SCORFANO* CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI PATATE E SPINACI CON RISO SPEZZATINO DI MANZO INSALATA DI CAPPUCCI PANE E FRUTTA FRESCA
2 Sett. 29/06-03/07 27-31/07 24-28/08	PASTA OLIO E GRANA PISELLI* IN UMIDO INSALATA GENTILE PANE E FRUTTA FRESCA	GNOCCHI ALLA ROMANA UOVA SODE/STRAPAZZATE FAGIOLINI* CON POMODORO PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI VERDURA CON FARRO BOCCONCINI DI TACCHINO ALLE ERBE CAROTE E PATATE AL BURRO PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLE ZUCCHINE FILETTO DI PLATESSA* GRATINATO CAPONATA PANE E FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA INSALATA DI POMODORI E CETRIOLI PANE E FRUTTA FRESCA
3 Sett. 6-10/07 3-7/08	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE LATTERIA FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE E FRUTTA FRESCA	RISO ALLE VERDURE BOCCONCINI DI POLLO DORATI INSALATA DI CAPPUCCI PANE E FRUTTA FRESCA	CREMA DI ZUCCHINE E PATATE CON RISO UOVA SODE/STRAPAZZATE INSALATA MISTA DI STAGIONE PANE E FRUTTA FRESCA	TORTELLI* DI MAGRO CON OLIO E GRANA POLPETTE DI LENTICCHIE CAROTE ALL'OLIO PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' DI PESCE (LIMANDA*, SCORFANO*, SEPPIE*) INSALATA IN FOGLIA/POMODORI PANE E FRUTTA FRESCA
4 Sett. 13-17/07 10-14/08	RISO ALLA PARMIGIANA MEDAGLIONE DI TROTA* AL NATURALE INSALATA GENTILE PANE E FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI PATATE CON FARRO STRACCHINO MELANZANE AL FUNGHETTO PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO FAGIOLI CANNELLINI CAROTE JULIENNE PANE E FRUTTA FRESCA	PASTA/LASAGNE AL RAGU' ALLA BOLOGNESE (MANZO) INSALATA DI POMODORI PANE E FRUTTA FRESCA	BRODO VEGETALE CON PASTINA COSCIA DI POLLO DISOSSATA AL FORNO CON PATATE AL VAPORE INSALATA MISTA/CETRIOLI PANE E FRUTTA FRESCA

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. In condizioni di necessità (per esempio dovute a ritardi dei fornitori) al posto della verdura fresca, potrà essere usata la verdura gelo

Dussmann