



## MENU' AUTUNNO INVERNO



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Risotto all'ortolana	Pasta integrale con olio evo e grana	Farro al pesto*	Insalata mista con mais	Pasta e Piselli*
	Formaggi misti: grana, asiago, mozzarella, primo sale	Arrosti di tacchino*	Frittata con verdure*	Cotoletta di pollo*	Platessa* alla mugnaia
	Insalata verde	Fagiolini * all'olio	Cavolfiori* e carote	Patate* al forno	Carote julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale
2° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta e lenticchie	Pasta al ragù di verdure*	Risotto alla milanese	Pasta integrale al pomodoro	Insalata mista
	Cosce di pollo* al forno	Scaloppine di tacchino*	Tortino di ceci	Merluzzo* gratinato	Pizza margherita
	Spinaci* al vapore	Carote Julienne	Insalata mista	Tris di verdure* al vapore	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	
3° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Risotto alla contadina	Pasta al tonno	Pasta e fagioli	Insalata mista	Pasta allo zafferano
	Scaloppine di pollo*	Frittata	Formaggi misti	Lasagne alla bolognese	Platessa* gratinata
	Insalata verde	Carote Julienne	Insalata mista		Finocchi* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	
4° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta al pomodoro	Gnocchi* al pesto*	Insalata mista	Pasta e ceci	Insalata mista
	Tortino di verdure*	Merluzzo* al forno	Polpettine di manzo	Cotoletta di pollo*	Pizza margherita
	Carote julienne	Broccoli* e cavolfiori*	Polenta	Carote e finocchi	
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	

Il menù prevede l'utilizzo di pane di semola a basso contenuto di sale; Esclusivo uso di olio evo per tutte le preparazioni; sale iodato

Lo spuntino di metà mattina è così composto: frutta di stagione, yogurt o crackers non salati

\* prodotti gelo. Per qualsiasi informazione riguardo gli allergeni è possibile consultare il ricettario presente in cucina