

MENU' AUTUNNO INVERNO 2022/2023

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