

MENU' PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Insalata di orzo con tonno, pomodorini e olive nere	Pasta con olio evo e grana	Pasta pomodoro e basilico	Risotto alla parmigiana	Gnocchi* al pesto ligure
	Cotoletta di pollo*	Frittata con verdure*	Tortino* di ceci	bocconcini di merluzzo* panati	Formaggio grana e mozzarella
	Carote julienne	Pomodori in insalata	Insalata mista con mais	spinaci*	Carotine baby*
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
2° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta integrale agli aromi	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di manzo	Insalata di pasta	Insalatona
	Scaloppina di pollo*	Merluzzo* al forno panato	Prosciutto cotto	Frittata con verdure* di stagione	Pizza margherita
	Pomodori in insalata	Insalata mista con mais	Verdure* miste cotte	Carote Julienne	
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
3° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta pomodoro e basilico	Insalatona	Pasta al tonno	Pasta con ricotta	Riso alla cantonese
	Nuggets di pollo*	Lasagne*al pomodoro	Tortino di patate e prosciutto	Platessa* gratinata	½ porzione di mozzarella e grana
	Insalata e carote		Pomodori in insalata	Insalata mista con mais	spinaci* al vapore
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
4° settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta agli aromi	Risotto alla parmigiana	Pasta al pesto*	Pasta pomodoro e basilico	Insalatona
	Frittata	Scaloppina di pollo*	Polpettine di manzo*	Merluzzo dorato* alle erbe aromatiche	Pizza margherita
	Fagiolini*in insalata	Pomodori in insalata	Patate*	Carote all'olio	
	Pane	Pane integrale	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