



# MENU' primavera-estate 2024-2025

 Pellegrini

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1a settimana	Pasta al tonno Cotoletta di pollo* Spinaci* Pane	Insalata di riso freddo Frittata con verdure* Carote Julienne Pane integrale	Pasta pomodoro e basilico Tortino di ceci* Insalata mista con mais Pane	Pasta all'olio e grana Bocconcini di merluzzo panati* Carote baby Pane	Tortelli di magro* Formaggi misti Pomodori Pane
2a settimana	Pasta integrale agli aromi Scaloppina di pollo* Verdure miste cotte* Pane	Risotto allo zafferano Prosciutto cotto Patate* Pane integrale	Pasta al ragù di manzo Frittata di con verdure* Insalata di pomodori Pane	Pasta fredda Merluzzo panato al forno* Carote julienne Pane	Insalatona mista Pizza margherita Pane
3a settimana	Pasta pomodoro e basilico Cotoletta di pollo* Insalata e mais Pane	Pasta con ricotta Tortino di patate e prosciutto* Fagiolini Pane integrale	Riso all'olio e grana Cotoletta di pesce* Insalata di pomodori Pane	Insalatona mista Lasagne alla bolognese Pane	Pasta al tonno Formaggi misti Spinaci al vapore* Pane
4a settimana	Pasta allo zafferano Polpette Fagiolini e carote Pane	Riso alla cantonese Merluzzo gratinato* Insalata di pomodori Pane integrale	Pasta al pesto Frittata Piselli e carote Pane	Pasta pomodoro e basilico Scaloppine di pollo Carote julienne Pane	Insalatona mista Pizza margherita 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 \*\*senza latte e derivati

