



MENU' autunno-inverno 2024-2025



	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1a settimana	Risotto allo zafferano Formaggi Fagiolini*	Pasta integrale al pomodoro Arrostato di tacchino Piselli*	Pasta al tonno Tortino di patate Cavolfiore e carote	Insalata mista Polpette al sugo Polenta	Ravioli di magro Cotoletta di pesce Carote baby
2a settimana	Pasta olio e grana Frittata Spinaci*	Vellutata di carote con pastina Polpette Purè	Risotto alla parmigiana Cotoletta di pollo Carote julienne	Pasta al pomodoro Bocconcini di pesce* Fagiolini*	Insalata Pizza margherita 1/2 porzione prosciutto o mozzarella
3a settimana	Ravioli di magro Scaloppine Carote baby	Pasta al tonno Formaggi Fagiolini*	Pasta e fagioli Frittata Patate	Insalata Lasagne alla bolognese	Pasta olio e grana Cotoletta di pesce Spinaci*
4a settimana	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Carote julienne	Pasta olio e grana Frittata Cavolfiore e broccoli	Minestra di riso e verdure Prosciutto cotto Patate	Pasta allo zafferano Bocconcini pesce Tris di verdure*	Insalata Pizza margherita 1/2 porzione prosciutto o mozzarella

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

