



MENU' primavera-estate 2024-2025



	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1a settimana	Pasta al pomodoro Insalata di tonno, fagiolini e patate Pane	Insalata di riso freddo Cotoletta di pollo* Carote Julienne Pane integrale	Pasta allo zafferano Curi di merluzzo dorati* Patate Pane	Gnocchi al pomodoro Frittata Insalata di pomodori Pane	Pizza ½ porzione mozzarella Insala mista Pane
2a settimana	Pasta al pesto Polpette di manzo Mix di cavolfiori, broccoli e carote* Pane	Pasta olio e grana Formaggi misti Fagiolini all'olio* Pane integrale	Pizza Insalata mista ½ porzione cotto Pane	Risotto allo zafferano Cuori di merluzzo dorati* Piselli e carote* Pane	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Carote julienne Pane
3a settimana	Pasta olio e grana Platessa* Carote Pane	Gnocchi al pesto Caprese Fagiolini all'olio Pane integrale	Riso alla cantonese Hamburger di manzo* Patate lesse Pane	Pasta al tonno Tortino di patate con prosciutto e formaggio Mix di cavolfiori, broccoli e carote* Pane	Pizza ½ porzione mozzarella Insala mista Pane
4a settimana	Pasta al pomodoro Formaggi misti Fagiolini e carote Pane	Pasta allo zafferano Arrostato tacchino Spinaci all'olio Pane integrale	Pizza Insalata mista ½ porzione cotto Pane	Insalata fredda di pasta Cotoletta di pollo* Carote julienne Pane	Riso olio e grana Merluzzo al forno Insalata e pomodori 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

