



MENU' autunno-inverno 2025-2026

 Pellegrini

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

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

