

MENU' INVERNALE Ottobre/Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA Sett.	Minestra d'orzo* Frittata* Fagiolini	Pasta al profumo di basilico Merluzzo dorato al forno* Insalata verde	Risotto alla milanese Piselli bramati Carote stufate	Passato di verdura con pasta* Polpette di carne al forno Cavolfiore al vapore	Pasta al pomodoro Mozzarella* Finocchi in insalata
SECONDA Sett.	Pasta alle zucchine Fesa di tacchino al forno* Spinaci	Riso e prezzemolo Formaggio spalmabile Finocchi in insalata	Maccheroni al pomodoro Polpette di fagioli* Carote julienne	Minestra con pasta integrale Prosciutto cotto Patate al forno	Risotto all'ortolana Filetti di platessa al forno* Cavolfiore al vapore
TERZA Sett.	Pasta integrale al pomodoro Piselli Cavolfiore al vapore	Passato di ceci con pasta Frittata con zucchine* Finocchi in insalata	Fusilli olio e grana* Petto di pollo al forno* Insalata verde	Pizza Margherita Fagiolini	Passato di verdura con farro* Platessa dorata* Carote stufate
QUARTA Sett.	Pasta Pizzaiola Frittata con zucchine* Fagiolini	Minestra d'Orzo Sovracosce di pollo al forno Insalata verde	Pasta al ragù vegetale* Filetto di platessa al limone* Erbette	Pastina integrale in brodo vegetale* Spezzatino di pollo alla campagnola con verdure* Patate lessate	Risotto con zucca Crocchette di piselli* Carote julienne

*Presenza di allergeni: la tabella allergeni e il ricettario sono consultabili in segreteria

FRUTTA A ROTAZIONE: mele, pere, arance, kiwi, mandarini, banane, uva, cachi

Tutti i giorni è proposto pane a ridotto contenuto di sale e senza grassi aggiunti