

# MENU' INVERNALE   SEZIONE PRIMAVERA   Ottobre/Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA Sett.	Minestra di riso Frittata* Fagiolini	Pasta al profumo di basilico Merluzzo dorato al forno* Zucchine	Risotto alla milanese Piselli bramati Carote stufate	Passato di verdura con pasta* Polpette di carne al forno* Cavolfiore al vapore	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile 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 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 riso Platessa dorata* Carote stufate
QUARTA Sett.	Pasta Pizzaiola  Frittata con zucchine  Fagiolini	Minestra di riso  Sovracosce di pollo al forno Zucchine	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