

Menù autunno-inverno

a.s.2023/2024



1 sett

16/10
20/11
29/01
04/03
08/04

LUNEDÌ
Risotto alla parmigiana
Svizzera bianca al limone
Insalata mista

MARTEDÌ
Pizza margherita
Prosciutto cotto
Spinaci all'olio

MERCOLEDÌ
Crema di fagioli con orzo
Frittata
Insalata

GIOVEDÌ
Pasta all'olio
Cotoletta di pesce al forno
Patate al vapore

VENERDÌ
Pasta alla marinara
Erbazzone
Finocchi gratinati

2 sett

23/10
27/11
05/02
11/03
15/04

LUNEDÌ
Polenta al ragù
Stracchino
Insalata verde

MARTEDÌ
Crema di Carote con crostini
Petto pollo alla palermitana
Finocchi Olio e Grana

MERCOLEDÌ
Pasta broccoli/cavolfiori
Gateau di patate
Carote a filetti

GIOVEDÌ
Riso olio e grana
Polpette e piselli (rosse)

VENERDÌ
Pasta al pomodoro
Pesce in crosta di mandorle
Carote al vapore

3 sett

30/10
04/12
08/01
12/02
18/03

LUNEDÌ
Pasta al ragù
Sformato di zucca
Bietola all'olio

MARTEDÌ
Pasta alle verdure frullate
Pesce dorato con farina di mais
Carote a filetti

MERCOLEDÌ
Pasta all'olio
Focaccia di cavolfiore
Fagiolini al vapore

GIOVEDÌ
Pizza margherita
Prosciutto cotto
Insalata di cavoli

VENERDÌ
Maltagliati con Fagioli
Ricotta al Forno
Patate Arrosto

4 sett

06/11
11/12
15/01
19/02
25/03

LUNEDÌ
Risotto alla zucca
Tortino ricotta e spinaci
Zucchine gratinate

MARTEDÌ
Pasta all'olio
Legumi al pomodoro
Purè di patate

MERCOLEDÌ
Polenta al ragù
Stracchino
Insalata mista

GIOVEDÌ
Passato di verdure con farro
Petto Di Pollo O Coscia Al Forno
Carote a filetti

VENERDÌ
Pasta integrale alle olive
Hamburger di pesce
Spinaci olio e grana

5 sett

13/11
18/12
22/01
26/02
01/04

LUNEDÌ
Pasta Al Pomodoro
Pesce gratinato
Fagiolini

MARTEDÌ
Risotto alle verdure
Lonza al latte
Spinaci parmigiana

MERCOLEDÌ
Lasagne alla bolognese
Formaggio*
Insalata mista

GIOVEDÌ
Pasta all'olio
Spezzatino Pollo/ E Tacchino Con Piselli

VENERDÌ
Pasta e fagioli
Hamburger di verdure
Finocchi e Insalata

A completamento del pasto frutta fresca e pane
*per un corretto apporto proteico calorico è indicata la mezza porzione

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù -dieta personalizzato per allergia/intolleranza