



Menù estivo - PRANZO - settimana 4

ARDiS - Rizzi

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------------|---|--|---|--|--|
| Primo | Pasta melanzane, pomodoro e basilico Veg | Tagliatelle all'amatriciana | Lasagne* al ragù di manzo | Insalata di riso | Pasta tonno e olive |
| | Pasta e/o riso al ragù di manzo | Pasta e/o riso al ragù di manzo | Zuppa estiva* Veg | Pasta e/o riso al ragù di manzo | Zuppa di pomodoro Veg |
| | Pasta e/o riso al pomodoro Veg | Pasta e/o riso al pomodoro Veg | Pasta e/o riso al ragù di manzo | Pasta e/o riso al pomodoro Veg | Pasta e/o riso al ragù di manzo |
| | Pasta e/o riso in bianco Veg | Pasta e/o riso in bianco Veg | Pasta e/o riso al pomodoro Veg | Pasta e/o riso in bianco Veg | Pasta e/o riso al pomodoro Veg |
| | Condimento: Grana Padano DOP | Condimento: Grana Padano DOP | Pasta e/o riso in bianco Veg | Condimento: Grana Padano DOP | Pasta e/o riso in bianco Veg |
| | | | Condimento: Grana Padano DOP | | Condimento: Grana Padano DOP |
| Secondo | Caciucco* alla livornese | Alette di pollo | Spezzatino di vitello alla carnica R T | Tagliata di tacchino fredda | Insalata di seppie* |
| | Uova strapazzate V | Portafogli di melanzane V | Falafel* Veg | Piadina alle verdure* V | Frittata V |
| | Petto di pollo ai ferri | Filetto di trota* ai ferri | Fettina di suino ai ferri | Braciola di suino ai ferri | Fettina di bovino ai ferri |
| | Formaggi freschi confezionati V | Formaggi freschi confezionati V | Formaggi freschi confezionati V | Formaggi freschi confezionati V | Formaggi freschi confezionati V |
| Contorno | Patate gratinate V | Patate alla paprika Veg | Patate prezzemolate* Veg | Patate all'olio Veg | Patate al rosmarino Veg |
| | Carote prezzemolate* Veg | Spinaci* al limone Veg | Broccoli* gratinati V | Verdure miste grigliate Veg | Fagiolini* all'olio Veg |
| | Bis di contorni crudi Veg | Bis di contorni crudi Veg | Bis di contorni crudi Veg | Bis di contorni crudi Veg | Bis di contorni crudi Veg |
| | | Dolce | | Dolce | |

Legenda:

MSC Piatto con pesce MSC **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **T** piatto tipico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfati e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 07/06/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area