

Lunedì 18.03.2024		
Menu del giorno	Menu leggero	Menu vegetariano
<b>Zuppa* di cavolo</b> (9) <i>(Cavolo, patate, sedano, carote, cipolla, brodo vegetale, pepe, farina di riso, sale, olio EVO)</i>	<b>Trofie al pesto</b> (1,3,6,7,8,10) <i>(Trofie, pesto genovese, sale, olio EVO)</i>	<b>Mezze penne con zucchini</b> (1,6,10) <i>(Pasta, zucchini, sale, olio EVO)</i>
<b>Scaloppa di pollo al rosmarino</b> (7) <i>(Fettina di pollo, rosmarino, farina di riso, burro, sale, olio EVO)</i>	<b>Spiedini di tacchino</b> <i>(Spiedini di tacchino)</i>	<b>Falafel di ceci</b> <i>(Ceci, prezzemolo, aglio, cumino, sale, olio EVO)</i>
<b>Carpaccio di barbabietola</b> <i>(Barbabietole cotta, sale, olio EVO)</i>	<b>Patate in padella</b> <i>(Patate, sale, olio EVO)</i>	<b>Verza al pomodoro</b> <i>(Verze, polpa di pomodoro, sale, olio EVO)</i>
Martedì 19.03.2024		
Menu del giorno	Menu leggero	Menu vegetariano
<b>Risotto alla monzese</b> (3,7,9,12) <i>(Riso paraboiled, salsiccia di suino, grana, burro, brodo vegetale, sedano, carote, cipolla, farina di riso, sale, olio EVO)</i>	<b>Minestra* d'orzo</b> (9) <i>(Minestrone*, orzo, patate, sedano, carote, cipolla, farina di riso, sale, olio EVO)</i>	<b>Pasta ai broccoli*</b> (1,6,10) <i>(Pasta, broccoli*, aglio, cipolla, sale, olio EVO)</i>
<b>Bistecca di maiale ai ferri</b> <i>(Fettina di maiale)</i>	<b>Cuori di nasello* alla mediterranea</b> (4) <i>(Nasello*, polpa di pomodoro, olive, capperi, prezzemolo, sale, olio EVO)</i>	<b>Scamorza al forno e radicchio</b> (7) <i>(Scamorza, radicchio, sale, olio EVO)</i>
<b>Cavolo cappuccio</b> <i>(Cavolo cappuccio)</i>	<b>Patate al vapore</b> <i>(Patate, sale, olio EVO)</i>	<b>Cicoria in padella</b> <i>(Cicoria, peperoncino, sale, olio EVO)</i>
Mercoledì 20.03.2024		
Menu del giorno	Menu leggero	Menu vegetariano
<b>Pasta all'amatriciana</b> (1,6,10) <i>(Pasta, polpa di pomodoro, pancetta, pecorino, cipolla, sale, olio EVO)</i>	<b>Pasta alle olive</b> (1,6,10) <i>(Pasta, olive, polpa di pomodoro, cipolla, sale, olio EVO)</i>	<b>Zuppa* di ceci e cicoria</b> (9) <i>(Ceci, cicoria, patate, sedano, carote, cipolla, sale, olio EVO)</i>
<b>Gattò di patate</b> (1,3,7) <i>(Patate, uova pastorizzate, prosciutto, pane grattugiato, montasio, latte UHT, grana, noce moscata, pepe, sale, olio EVO)</i>	<b>Spezzatino di manzo con patate e piselli*</b> (9) <i>(Spezzatino di manzo, patate, piselli*, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, sale, olio EVO)</i>	<b>Bastoncini di tofu croccanti al forno</b> (1,6) <i>(Tofu, pane grattugiato, sale, olio EVO)</i>
<b>Cavolo BIO stufato</b> <i>(Cavolo, sale, olio EVO)</i>	<b>Patate al rosmarino</b> <i>(Patate, rosmarino, sale, olio EVO)</i>	<b>Carote e olive</b> <i>(Carote, olive)</i>
Giovedì 21.03.2024		
Menu del giorno	Menu leggero	Menu vegetariano
<b>Gnocchetti sardi alla monzese</b> (1,3,6,7,9,10) <i>(Gnocchetti sardi, salsiccia di suino, latte UHT, burro, zafferano, sedano, carote, cipolla, sale, olio EVO)</i>	<b>Vellutata* porri patate</b> (9) <i>(Porri, patate, sedano, carote, cipolla, sale, olio EVO)</i>	<b>Risotto alla zucca</b> (3,7,9,12) <i>(Riso paraboiled, zucca, burro, grana, cipolla, brodo vegetale, farina di riso, sale, olio EVO)</i>
<b>Lenticchie BIO stufate</b> (9) <i>(Lenticchie, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, pepe, sale, olio EVO)</i>	<b>Costine di suino alla diavola</b> <i>(Costine di suino, paprika, peperoncino, sale, olio EVO)</i>	<b>Edamame* e cicoria piccante</b> (6) <i>(Edamame*, cicoria, peperoncino, cipolla, sale, olio EVO)</i>
<b>Carote julienne</b> <i>(Carote julienne)</i>	<b>Spianci* al burro</b> (7) <i>(Spinaci*, burro, sale, olio EVO)</i>	<b>Patate sabbiate</b> (1) <i>(Patate, pane grattugiato, sale, olio EVO)</i>
Venerdì 22.03.2024		
Menu del giorno	Menu leggero	Menu vegetariano
<b>Pasta aglio, peperoncino e olio</b> (1,6,10) <i>(Pasta, aglio, peperoncino, olio EVO, sale)</i>	<b>Pasta gamberi* e pomodoro</b> (1,2,6,10) <i>(Pasta, gamberi*, polpa di pomodoro, cipolla, aglio, sale, olio EVO)</i>	<b>Crema di cavolfiori* e curcuma</b> (9) <i>(Cavolfiori*, curcuma, sedano, carote, cipolla, brodo vegetale, farina di riso, sale, olio EVO)</i>
<b>Filetto di Eglefino* alle erbe</b> (4,12) <i>(Filetto di Eglefino*, erbe aromatiche, vino bianco, aglio, sale, olio EVO)</i>	<b>Sformato di patate e provola</b> (1,3,7) <i>(Patate, provola, pane grattugiato, uova pastorizzate, basilico, sale, olio EVO)</i>	<b>Finocchi alla senape</b> (1,10) <i>(Finocchi, salsa senape, pane grattugiato, pepe, sale, olio EVO)</i>
<b>Patate prezzemolate</b> <i>(Patate, prezzemolo, sale, olio EVO)</i>	<b>Cavolo cappuccio</b> <i>(Cavolo cappuccio)</i>	<b>Broccoli* BIO gratinati</b> (1,3,7) <i>(Broccoli*, pane grattugiato, grana, sale, olio EVO)</i>

(- le formule alimentari qui somministrate potrebbero contenere tracce di uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e i loro derivati provenienti dal processo produttivo)

**ALLERGENI:** 1 .cereali contenenti glutine - 2.Crostacei - 3.Uova - 4.Pesce - 5.Arachidi - 6.Soja 7.Latte (incluso lattasio) - 8.Frutta a guscio - 9.Sedano - 10.Senape - 11.Semi di sesamo - 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini - 14.Molluschi

\*prodotto gelo

**CONDIMENTI A PARTE:** olio EVO mono, sale mono, aceto mono, pepe mono