

## MENÙ INVERNO - MENÙ ORDINARIO

### II A SETTIMANA

PRANZO		PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		CONTORNI			
LUNEDÌ	C	Farro risottato al pomodoro		C	Scaloppina al limone		C	Patate e cipolle al forno	
	C	Pasta alla boscaiola		C	Spezzatino di tacchino		C	Cicoria in padella	
	V	Ravioli spinaci e ricotta		V	Frittata patate e formaggio		V	Fagiolini* all'olio	
	M	Pasta all'arrabbiata		PF	Speck e Montasio		PF	Insalata di lattuga	
	NM L	Zuppa di fagioli		NM L	Polpettine di Ceci		NM L	Carote Julienne	
MARTEÐÌ	C	Pasta alla Carbonara		C	Goulash di manzo		C	Cavolfiore all'agro	
	C	Pasta al ragù		C	Platessa* dorata		C	Patate prezzemolate	
	V	Risotto ai funghi		V	Fagioli al pomodoro		V	Bieta ripassata	
	M	Minestra di farro		PF	Prosciutto cotto e Prosciutto crudo		PF	Insalata e finocchi	
	NM L	Quinoa con ceci, granella di noci e spinaci*		NM L	Lonza alla pizzaiola		NM L	Cavolo cappuccio	
MERCOLEDÌ	C	Risotto ai Carciofi e Gamberetti*		C	Cotoletta di maiale panata		C	Zucca al forno	
	C	Pasta alla puttanesca		C	Arrosto di manzo		C	Piselli al finocchio	
	V	Pasta con cime di rapa		V	Burger di piselli		V	Broccoletti all'olio	
	M	Crema di verdure* con pasta		PF	Polenta e formaggi		PF	Finocchi lessi	
	NM L	Pasta integrali alla crema di broccoli e speck croccante		NM L	Frittata agli spinaci		NM L	Radicchio e carote	
GIOVEDÌ	C	Pasta panna e speck		C	Lonza al forno		C	Spinaci* al burro	
	C	Gnocchi burro e salvia		C	Straccetti di pollo e verdure		C	Patate alla forno	
	V	Pasta al ragù		V	Uova al pomodoro		V	Cicoria al vapore	
	M	Minestra di riso patate		PF	Rotolo di mozzarella e verdure		PF	Insalata mista	
	NM L	Orzotto con zucca e funghi		NM L	Prosciutto cotto e Salame Milano		NM L	Cappuccio Julienne	
VENERDÌ	C	Gnocchetti sardi al sugo		C	Cosce di pollo alla diavola		C	Carote prezzemolate	
	C	Risotto ai funghi *		C	Merluzzo alla Livornese		C	Finocchi al vapore	
	V	Pasta ai quattro formaggi		V	Burger di lenticchie		V	Radicchio al forno	
	M	Passato di verdure* con riso		PF	Formaggio alla piastra		PF	Patate lesse	
	NM L	Riso integrale con cime di rapa e ricotta		NM L	Prosciutto crudo e Asiago		NM L	Insalata verde e rossa	
SEMPRE PRESENTI	pasta/riso burro e parmigiano		petto di pollo o di tacchino ai ferri		patate all'olio				
	pasta/riso all'olio		fettina di suino o bovino ai ferri		carote all'olio				
	pasta/riso al pomodoro		mozzarella, stracchio o formaggio		insalata verde				
	pasta/riso al ragù								

**Tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ dolce (2 tipologie di frutta di stagione e yogurt e pane (a scelta tra all'olio e integrale) o grissini o crackers.**

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi di allergeni per cui risulta documentata sensibilizzazione. Ai sensi del Reg. UE 1169/11 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile

**C Linea Classica**

**V Linea Vegetariana**

**M Minestra**

**PF Piatto Freddo**

**NML Linea Mediterranea**

Tutti i menù includono giornalmente il pane e la frutta

La pietanza è a base di materie prime di origine biologica



La pietanza contiene prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)



La pietanza contiene prodotti ittici certificati I



\* prodotto surgelato/potrebbe contenere prodotto surgelato