

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	
MARTEDÌ	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