









































MENÙ INVERNO - MENÙ ORDINARIO

III A SETTIMANA

PRANZO		PRIMI PIATTI		SECONDI PIATTI		CONTORNI			
LUNEDÌ	C	Raviolini in salsa aurora		C	Bocconcini di arista alle erbe	C	Cavolfiore* all'agro		
	C	Riso e piselli*		C	Merluzzo al limone	 	C	Fagiolini alle olive	
	V	Pasta alle Vongole *		V	Omelette al fomaggio	  	V	Spinaci* all'olio	
	M	Pasta e fagioli		PF	Speck e Montasio		PF	Insalata e finocchi	
	NML	Pasta al ragù		NML	Arrosto di manzo		NM L	Radicchio al forno	
MARTEDÌ	C	Pasta ai quattro formaggi		C	Cotoletta di maiale panata		C	Bieta* in padella	
	C	Pasta all'arrabbiata		C	Frittata di patate		C	Patate prezzemolate	
	V	Riso ai Carciofi *		V	Burger di verdure		V	Cicoria al vapore	
	M	Quinoa e piselli *		PF	Prosciutto cotto e Speck		PF	Insalata mista	
	NML	Zuppa di ceci		NML	Pollo al latte		NM L	Carote julienne	
MERCOLEDÌ	C	Tortellini con panna		C	Salsicce al forno		C	Patate lesse	
	C	Risotto con zafferano		C	Tacchino alla cacciatora		C	Carote all'olio	
	V	Pasta al pomodoro e capperi		V	Uova al pomodoro		V	Finocchi al gratin	
	M	Pasta al ragù		PF	Merluzzo, olive e capperi		PF	Insalata di radicchio	
	NML	Farro invernale ai funghi		NML	Prosciutto crudo e Salame Milano		NM L	Cavolo cappuccio	
GIOVEDÌ	C	Pasta ai funghi		C	Cosce di pollo al forno		C	Zucca al forno	
	C	Lasagna alla bolognese		C	Polpette di manzo al sugo		C	Bieta al vapore	
	V	Pasta al tonno		V	Fagioli in umido		V	Patate al rosmarino	
	M	Risotto gorgonzola e noci		PF	Trota alla mugnaia		PF	Insalata e finocchi	
	NML	Minestra di lenticchie		NML	Asiago		NM L	Broccoli all'agro	
VENERDÌ	C	Pasta ai carciofi *		C	Manzo arrosto		C	Carote all'olio	
	C	Farro risottato		C	Pollo alla paprika		C	Patate in umido	
	V	Pasta funghi *		V	Ceci in umido		V	Bieta* ripassata	
	M	Minestra di fagioli		PF	Rotolo di mozzarella e verdure		PF	Insalata di radicchio	
	NML	Riso integrale con radicchio e spec		NML	Burger vegetale		NM L	Patate lesse	
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 spalmabile						
	pasta/riso al ragù		o o formaggio spalmabile		insalata verde				

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

