

## MENÙ INVERNO - MENÙ ORDINARIO

### IV A SETTIMANA

PRANZO	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
LUNEDÌ	C Pasta all'arrabbiata	C Arista alla salvia	C Bieta ripassata
	C Cannelloni con ricotta e spinaci*	C Pollo alle verdure	C Insalata di patate
	V Riso e piselli*	V Frittata agli spinaci	V Cavolfiore* all'olio
	M Minestra di lenticchie	PF Salame milano e Asiago	PF Insalata di lattuga
	NML Fusilli integrali alla crema di radicchio e ricotta affumicata	NML Merluzzo capperi e limone	NML Carote julienne
MARTEDÌ	C Pasta al ragù	C Platessa* dorata	C Broccoli all'olio
	C Risotto allo zafferano	C Cotoletta di maiale panata	C Spinaci* al burro
	V Pasta all'arrabbiata	V Burger di ceci	V Radicchio al forno
	M Minestra d'orzo	PF Prosciutto cotto e Montasio	PF Insalata e finocchi
	NML Pasta panna radicchio e noci	NML Manzo alla pizzaiola	NML Patate lesse
MERCOLEDÌ	C Risotto ai funghi	C Filetti di trota al forno	C Patate al forno
	C Pasta alla romagnola	C Arrosto di manzo	C Finocchi al gratin
	V Pasta olive e capperi	V Uova al pomodoro	V Spinaci al burro
	M Minestra e ceci	PF Asiago e Salame milano	PF Insalata mista
	NML Farro risottato	NML Spezzatino di maiale alla pizzaiola	NML Cavolo cappuccio
GIOVEDÌ	C Pasta al sugo di salsiccia e porri	C Tacchino alla cacciatora	C Cicoria all'agro
	C Risotto ai quattro formaggi	C Lonza al forno	C Zucca al forno
	V Pasta alle cime di rapa	V Burger vegetale	V Patate prezzemolate
	M Crema di funghi e crostini	PF Sformato di patate e formaggio	PF Insalata di radicchio
	NML Zuppa di farro e verdure	NML Prosciutto crudo e Montasio	NML Fagiolini al pomodoro
VENERDÌ	C Risotto alle vongole e gamberetti*	C Pollo alla diavola	C Finocchi lessi
	C Ravioli burro e salvia	C Goulash di manzo	C Patate lesse
	V Pasta ai broccoli	V Cannellini al curry	V Bieta *all'olio
	M Zuppa di fagioli	PF Prosciutto cotto e Speck	PF Piselli* al finocchio
	NML Pasta al ragù	NML Polenta ai formaggi	NML Carote julienne
MPRE PRESEN	<b>pasta/riso burro e parmigiano</b>	<b>petto di pollo o di tacchino ai ferri</b>	<b>patate all'olio</b>
	<b>pasta/riso all'olio</b>	<b>fettina di suino o bovino ai ferri</b>	<b>carote all'olio</b>
	<b>pasta/riso al pomodoro</b>	<b>mozzarella, stracchio o formaggio</b>	<b>insalata verde</b>
	<b>pasta/riso al ragù</b>		

**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