











































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	NM	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	NM	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	NM	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	NM	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	NM	Polenta ai formaggi  	NML	Carote julienne 
MPRE PRESENTE	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	La pietanza è a base di materie prime di	La pietanza contiene prodotti a Denominazione
V Linea Vegetariana	origine biologica	di Origine Protetta (DOP)
M Minestra		
PF Piatto Freddo		
NML Linea Mediterranea		
Tutti i menù includono giornalmente il pane e la frutta	La pietanza contiene <u>prodotti ittici</u> certificati	