

MENU' AUTUNNO – INVERNO

22/04/2024

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
GNOCCHI AL POMODORO MERLUZZO GRATINATO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASTA IN BIANCO MERLUZZO AL FORNO CAVOLFIORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	VERDURA TRICOLORE AL VAPORE PIZZA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	POLENTA MANZO ALL'OLIO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI HAMBURGER DI MANZO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	CREMA DI PATATE CON CROSTINI SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE VERDURA TRICOLORE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	MINISTRONE DI ORZO E VERDURE ARROSTO DI TACCHINO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	LASAGNE AL RAGU DI CARNE/ RAGU' DI LEGUMI FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA OLIO E PARMIGIANO POLPETTE DI LEGUMI AL FORNO BROCCOLI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	LASAGNE POMODORO BESCIAAMELLA E MOZZARELLA ROSA CAMUNA INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASTA AL RAGU' FAGIOLI E PISELLI IN UMIDO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE FRITTATA ALLE ERBETTE CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
PASTA INTEGRALE AL PESTO (**) FORMAGELLA E MOZZARELLA SPINACI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO/ IN BIANCO LENTICCHIE CON POMODORO CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PLATESSA AL GRATEN ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASSATO VERDURE E LEGUMI FUSO DI POLLO AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA ALLE VERDURE CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA ERBETTE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO FRITTATA AL FORMAGGIO AL FORNO CAROTE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO/ POMODORO MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA BROCCOLETTI GRATINATI FRUTTA DI STAGIONE PANE

(**) **PESTO** fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro

PESCE: deve essere assicurata una adeguata deliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni

ACQUA: di rete

Si utilizzano solo: PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA sia per condimenti a crudo che per la cottura