

Menù Autunno inverno
anno 2023-2024

MENU' 1° SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
MEZZE PENNE ZUCCA E SPECK	FREGNACCE AL POMODORO	CREMA DI CECI CON PASTA	RAVIOLI BURRO E SALVIA	PIZZA
UOVO SODO	BRESAOLA	SFORMATO DI PATATE PROSCIUTTO E FORMAGGIO	PETTO DI POLLO PANATO	FORMAGGIO SPALMABILE
CAROTE LESSE	INSALATA E RUCOLA	BIETA ALL'AGRO	PATATE PREZZEMOLATE	INSALATA E RADICCHIO
FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	DOLCETTO

MENU' 2° SETTIMANA

RISOTTO AL PARMIGIANO	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI	MEZZE MANICHE FUNGHI E OLIVE	TORTELLINI AL PROSCIUTTO	CONCHIGLIE CON BROCCOLO ROMANESCO
MONTASIO/ASIAGO	ARISTA AL FORNO	ARROSTO DI TACCHINO	POPETTINE AL POMODORO	CROCCHETTE DI PESCE
MAIS E CAROTE	FAGIOLINI RIPASSATI	INSALATA VERDE	PURE'DI PATATE	PISELLI AL TEGAME
YOGURT	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

MENU' 3° SETTIMANA

GNOCCHI AL POMODORO	RISO E LENTICCHIE	MEZZE PENNE PROSCIUTTO E PISELLI	PASTA AL FORNO	RISOTTO ALLA PESCATORA
MOZZARELLA	STRACCETTI DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	HAMBURGER DI TACCHINO	FORMAGGIO SPALMABILE	MERLUZZO AL PREZZEMOLO
INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO	CAROTE PREZZEMOLATE	BROCCOLO ROMANESCO ALL'OLIO	INSALATA DI FINOCCHI	ZUCCHINE ALL'AGRO
FRUTTA	DOLCETTO	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

MENU' 4° SETTIMANA

GNOCCHETTI CON ZUCCHINE	FUSILLI POMODORO E RICOTTA	ZUPPA DI FARRO	FREGNACCE ALLA SABINESE	PENNE AL TONNO
POLPETTINE IN UMIDO	PROSCIUTTO COTTO	UOVO SODO	SPEZZATINO DI ABBACCHIO CON PATATE	BASTONCINI DI MERLUZZO
PISELLI AL TEGAME	CAROTE JULIENNE	BIETA AL VAPORE	FRUTTA	CAVOLFIORI AL GRATEN
FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA	FRUTTA

MENU' 5° SETTIMANA

RISOTTO AGLI ASPARAGI	FUSILLI IN SALSIA AURORA	MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA	MINISTRONE CON RISO	STRACCI DI ANTRODICO
BRESAOLA	FILETTI DI PLATESSA GRATINATI	SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO	ARISTA PANATA	FORMAGGIO MORBIDO
INSALATA E RUCOLA	SPINACI ALL' AGRO	CAROTE LESSE	CICORIA RIPASSATA	INSALATA DI FINOCCHI E MAIS
FRUTTA	FRUTTA	SUCCO DI FRUTTA	DOLCETTO	FRUTTA

MENU' 6° SETTIMANA

MEZZE MANICHE POMODORO E BASILICO	SEDANI AI 4 FORMAGGI	PENNE ALLA CONTADINA	TIMBALLO DI RISO	PASTA E FAGIOLI
MOZZARELLA	SPEZZATO DI TACCHINO AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO	UOVO SODO	MERLUZZO ALLA LIVORNESE
INSALATA VERDE	ZUCCA AL ROSMARINO	INSALATA MISTA	VERZA RIPASSATA	FAGIOLINI ALL'AGRO
FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	YOGURT

MENU' 7° SETTIMANA

GNOCCHETTI SARDI BURRO E PARMIGIANO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	QUADRUCI IN BRODO	POLENTA AL POMODORO	PIZZA
UOVO SODO	ARROSTO DI TACCHINO	PEPITE DI POLLO PANATE	SALSICCIA DI POLLO E TACCHINO	FORMAGGIO MORBIDO
CAROTE ALL'OLIO	VERZA CON OLIVE	PISELLI AL TEGAME	BIETA AL VAPORE	CAROTE JULIENNE
FRUTTA	SUCCO DI FRUTTA	FRUTTA	YOGURT	FRUTTA

MENU' 8° SETTIMANA

RISO E PATATE	MEZZE PENNE AL POMODORO	MEZZEMANICHE CON CARCIOFI	GNOCCHETTI AL PESTO	PASTA TONNO E ZUCCHINE
FORMAGGIO SPALMABILE	FILETTO DI MERLUZZO AL GRATIN	SPEZZATINO DI CONIGLIO AL ROSMARINO	PROSCIUTTO COTTO	BASTONCINI DI MERLUZZO
INSALATA VERDE E RADICCHIO	PATATE ALL'OLIO	BROCCOLO ROMANESCO AL VAPORE	CAROTE JULIENNE MAIS E RUCOLA	FINOCCHI AL GRATIN
DOLCETTO	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".
In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società.