

		MENU INVERNO 2023		3A SETTIMANA	
ACCADEMIA BELLE ARTI - ARDSU					
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
primi piatti					
Polenta al pomodoro	Riso venere alle verdure*	Risotto al radicchio	Gnocchi alla romana*	Risotto ai frutti di mare*	Crespelle ai funghi
Zuppa di verdura con crostini	Passato di verdura* con riso	Pasta e fagioli	Zuppa toscana	Vellutata di zucca al curry con orzo	Passato di verdura* con pasta
pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro
pasta in bianco	pasta in bianco	pasta in bianco	pasta in bianco	pasta in bianco	pasta in bianco
riso al pomodoro	riso al pomodoro	riso al pomodoro	riso al pomodoro	riso al pomodoro	riso al pomodoro
riso in bianco	riso in bianco	riso in bianco	riso in bianco	riso in bianco	riso in bianco
secondi piatti					
Pollo al forno alla paprika	Hamburger di manzo alla pizzaiola	Frittata alle erbe	Polpette di nasello al forno	Bocconcini di pollo dorati	Cotoletta di pollo al forno*
Burger vegetariano*	Salmone speziato*	Pollo ai ferri	Wuster arrosto	Erbazzone*	Farinata*
salume a scelta	salume a scelta	salume a scelta	salume a scelta	salume a scelta	salume a scelta
formaggio a scelta	formaggio a scelta	formaggio a scelta	formaggio a scelta	formaggio a scelta	formaggio a scelta
contorni					
Carote all'olio	Cavolfiore gratinato	Cannellini al verde	Spinaci saltati*	Patate arrosto	Cicoria olive e capperi
Verza in umido	Fagiolini al vapore*	Bietole saltate*	Carote baby al prezzemolo*	Cavolini di Bruxelles*	Patate a spicchi
Mix di verdure crude	Mix di verdure crude	Mix di verdure crude	Mix di verdure crude	Mix di verdure crude	Mix di verdure crude
frutta					
frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione
budino vaniglia o ciocc.	budino vaniglia o ciocc.	budino vaniglia o ciocc.	budino vaniglia o ciocc.	budino vaniglia o ciocc.	budino vaniglia o ciocc.
yogurt	yogurt	yogurt	yogurt	yogurt	yogurt

Le preparazioni contrassegnate con (*) potrebbero essere preparate con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (Incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi