

MENU' INVERNALE

III SETTIMANA LUNEDI' PRANZO

PRIMI PIATTI:

- POLENTA AI FUNGHI*
- PASTA AL CAVOLFIORE* E PANCETTA
- MINESTRA DI VERZA E FAGIOLI
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- FRITTATA CON SPINACI*
- NASELLO* IN UMIDO
- SCALOPPINA DI MAIALE AL PEPE VERDE

CONTORNI:

- INSALATA
- PATATE* AL ROSMARINO
- CAROTE* ALL'OLIO

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Gli ingredienti evidenziati in grassetto contengono o potrebbero contenere allergeni così come riportato nel Reg. CE 1169/2011

MENU' INVERNALE

III SETTIMANA LUNEDI' CENA

PRIMI PIATTI:

- PASTA AL RAGU' DI SALSICCIA
- RISOTTO ALLA ZUCCA
- VELLUTATA DI PORRI E PATATE CON ORZO
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- FETTUCCE DI TOTANO* CON PATATE IN UMIDO
- PETTI DI POLLO AL LATTE
- TOFU* AL FORNO CON VERDURE* SALTATE

CONTORNI:

- CICORIA* ALL'OLIO
- BROCCOLI* SALTATI
- INSALATA

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011 e s.m.i si informa che gli alimenti qui somministrati potrebbero contenere uno o più degli allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

MENU' INVERNALE

III SETTIMANA MARTEDI' PRANZO

PRIMI PIATTI:

- PASTA COZZE* E FAGIOLI
- RISOTTO AL RADICCHIO
- MINISTRONE DI VERDURE* CON FARRO
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- SFORMATO DI FAGIOLINI*E PATATE E FORMAGGIO
- FILETTO DI SGOMBRO* GRATINATO AL LIMONE
- ARROSTO DI VITELLONE IGP

CONTORNI:

- INSALATA
- PURE' DI PATATE
- PISELLI* SALTATI

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Gli ingredienti evidenziati in grassetto contengono o potrebbero contenere allergeni così come riportato nel Reg. CE 1169/2011

MENU' INVERNALE

III SETTIMANA MARTEDI' CENA

PRIMI PIATTI:

- SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*
- PASSATO DI CANNELLINI CON CROSTINI DI PANE
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- PLATESSA* PANATA
- BRACIOLE DI SCAMERITA AGLIO E ROSMARINO
- UOVA E FUNGHI*

CONTORNI:

- FINOCCHI* GRATINATI
- CAROTE* PREZZEMOLATE
- INSALATA

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011 e s.m.i si informa che gli alimenti qui somministrati potrebbero contenere uno o più degli allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

III SETTIMANA MERCOLEDI' PRANZO

MENU' INVERNALE

PRIMI PIATTI:

- RISOTTO INVERNALE CON VERZA
- PASTA AL RAGU'
- ZUPPA DI ORZO
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- POLPETTONE DI LENTICCHIE
- MERLUZZO* PANATO MSC
- POLLO ARROSTO

CONTORNI:

- INSALATA
- CAVOLFIORE* SALTATO
- FAGIOLINI* AL LIMONE

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Gli ingredienti evidenziati in grassetto contengono o potrebbero contenere allergeni così come riportato nel Reg.CE 1169/2011

III SETTIMANA MERCOLEDI' CENA

PRIMI PIATTI:

MENU' INVERNALE

- PASTA AL SUGO DI OLIVE
- RISOTTO AI CARCIOFI*
- PAPPÀ AL POMODORO
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- FILETTO DI TROTA* SALMONATA AL FORNO
- TACCHINO ARROSTO
- MOZZARELLA PIZZAIOLATA

CONTORNI:

- CAVOLINI DI BRUXELLES* SAPORITI
- PATATE* ARROSTO
- INSALATA

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011 e s.m.i si informa che gli alimenti qui somministrati potrebbero contenere uno o più degli allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

III SETTIMANA GIOVEDI' PRANZO

PRIMI PIATTI:

- PASTA ALLE CIME DI RAPA* E PANCETTA

MENU' INVERNALE

- RISOTTO ALLA MILANESE
- PASSATO DI CECI CON CROSTINI DI PANE
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- SFORMATO DI ZUCCA GIALLA E SCAMORZA
- LIMANDA* ALLA MUGNAIA
- FETTINE DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA

CONTORNI:

- BROCCOLI* AL VAPORE
- BIETOLA* SALTATA
- INSALATA

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Gli ingredienti evidenziati in grassetto contengono o potrebbero contenere allergeni così come riportato nel Reg. CE 1169/2011

III SETTIMANA GIOVEDI' CENA

PRIMI PIATTI:

MENU' INVERNALE

- GNOCCHETTI SARDI AI BROCCOLI*
- RISOTTO AL POMODORO
- VELLUTATA DI CAVOLFIORE*
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- TRANCE DI SALMONE* AL LIMONE
- FRITTATA DI PATATE
- ARROSTO DI SUINO AL LATTE

CONTORNI:

- SPINACI* FILANTI
- CAROTE* PREZZEMOLATE
- INSALATA

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011 e s.m.i si informa che gli alimenti qui somministrati potrebbero contenere uno o più degli allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

III SETTIMANA VENERDI' PRANZO

PRIMI PIATTI:

- RISOTTO AI PISELLI* E CAROTE

MENU' INVERNALE

- PENNE PICCANTI AL SUGO DI TONNO
- VELLUTATA DI ZUCCA GIALLA CON FARRO
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- TORTINO DI CECI, ZUCCHINE E PORRO
- FILETTO DI SGOMBRO* AL FORNO IN CROSTA DI PATATE
- SCAMERITA AI FUNGHI*

CONTORNI:

- INSALATA
- PISELLI* SALTATI
- PATATE* ARROSTO

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Gli ingredienti evidenziati in grassetto contengono o potrebbero contenere allergeni così come riportato nel Reg.CE 1169/2011

III SETTIMANA VENERDI' CENA

PRIMI PIATTI:

- RISOTTO GAMBERI* E SPINACI*
- PASTA AL PESTO E POMODORO

MENU' INVERNALE

- MINISTRONE DI VERDURA*
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- FILETTI DI SARDINE AL FORNO CON POMODORINI
- FUSI DI POLLO ALLA DIAVOLA
- TOFU* CROCCANTE CON OLIVE E POMODORI

CONTORNI:

- CAVOLFIORE* SALTATO
- CICORIA* PICCANTE
- INSALATA

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Al sensi del Reg. CE 1169/2011 e s.m.i si informa che gli alimenti qui somministrati potrebbero contenere uno o più degli allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

III SETTIMANA SABATO PRANZO

PRIMI PIATTI:

- PASTA AL RAGU'
- RISOTTO AI FUNGHI*

MENU' INVERNALE

- VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON ORZO
- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- NASELLO* GRATINATO AL ROSMARINO
- TACCHINO ALL'ARANCIA
- FRITTATA AL POMODORO

CONTORNI:

- INSALATA
- FAGIOLINI* AL LIMONE
- CAROTE* ALL'OLIO

- **Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine
Gli ingredienti evidenziati in grassetto contengono o potrebbero contenere allergeni così come riportato nel Reg.CE 1169/2011*

III SETTIMANA SABATO CENA

PRIMI PIATTI:

- RISO E LENTICCHIE
- PASTA ALL'AMATRICIANA
- ZUPPA DI VERDURE* CON FARRO

MENU' INVERNALE

- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- HAMBURGER DI VITELLONE IGP AL FORNO
- COTOLETTA DI MARE*
- POLPETTONE DI LEGUMI* E VERDURE

CONTORNI:

- BIETOLA* SALTATA
- PURE' DI PATATE
- INSALATA

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011 e s.m.i si informa che gli alimenti qui somministrati potrebbero contenere uno o più degli allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

III SETTIMANA DOMENICA PRANZO

PRIMI PIATTI:

- RISOTTO ALLA SALSICCIA
- LASAGNE* AL PESTO
- PASSATO DI VERDURE*MISTE

MENU' INVERNALE

- PASTA/RISO ALL'OLIO
- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- GATEAUX DI PATATE E FORMAGGIO
- TRANCE DI VERDESCA* LIMONE E ORIGANO
- POLLO ARROSTO

CONTORNI:

- INSALATA
- PATATE* AL FORNO
- PISELLI* SALTATI

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Gli ingredienti evidenziati in grassetto contengono o potrebbero contenere allergeni così come riportato nel Reg.CE 1169/2011

III SETTIMANA DOMENICA CENA

PRIMI PIATTI:

- PASTA ALLA CARBONARA
- POLENTA AL POMODORO
- ZUPPA DI LENTICCHIE
- PASTA/RISO ALL'OLIO

MENU' INVERNALE

- PASTA/RISO AL POMODORO

SECONDI PIATTI:

- LIMANDA* PANATA
- BISTECCHINE DI MAIALE GRATINATE AL ROSMARINO
- UOVA AL FORNO AL FORMAGGIO

CONTORNI:

- FAGIOLINI* AL POMODORO
- BROCCOLI* SALTATI
- INSALATA

**Il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato all'origine*

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011 e s.m.i si informa che gli alimenti qui somministrati potrebbero contenere uno o più degli allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.