

MENÙ CENA INVERNALE - 2025/2026

DSU

Decorrenza

-

Dal 05/01/26 al 11/01/26 - Dal 02/02/26 al 08/02/26 - Dal 02/03/26 al 08/03/26

IMT

3° SETTIMANA			
	PRIMO	SECONDO	CONTORNO
Lunedì	A PASTA ALLA PIZZAIOLA (1-6-7) B CREMA DI CIPOLLE (1-3-6-10-11-13)	C PLATESSA' AL LIMONE (4-12) D TORTA SALATA CON CIPOLLE (1-3-6-7)	E BARBE ROSSE F PISELLI* (1-6-9)
Martedì	A PASTA TONNO E OLIVE NERE (1-4-6) B CREMA DI LENTICCHIE (1-3-6-10-11-13)	C FUSI DI POLLO (1-4) D BURGER DI PISELLI* (1-6-9-10)	E BROCCOLI* F FAGIOLINI* (1-3-6-7-8-9-10)
Mercoledì	A PASTA ALL'ARRABBIATA (1-6) B CREMA DI FAGIOLI (1-6-10-11-13)	C POLPETTE DI PATATE* E FAGIOLI (1-3-6-7-10-11-13) D SGOMBRO* ALL'OLIO (4)	E MELANZANE TRIFOLATE F INSALATA RADICCHIO E ARANCE (12)
Giovedì	A PASTA ALLA SANREMESE (1-3-6-7-8) B CREMA DI ZUCCA* (1-3-7)	C POLPETTE* DI CARNE (1-3-7) D TORTINO DI VERDURE (1-3-6-7)	E FAGIOLI OLIO E ROSMARINO (1-6-10-11-13) F CAROTE* AL BURRO (7)
Venerdì	A PASTA ALLA PUTTANESCA (1-6) B CREMA DI CIPOLLE (1-3-7)	C TROTA* OLIO E LIMONE (4-12) D CAPRESE (7)	E CAVOLFIORRE* (8) F CECI (1-6-10-11-13)
Sabato	A PASTA AL POMODORO (1-6-9) B CREMA DI VERDURE* (1-3-7-9-10)	C FOCACCIA* COTTO E FORMAGGIO (1-7) D PIZZA* (1-3-7)	E BIETA* F CAROTE*
Domenica	A LASAGNE ALLE VERDURE* (1-6-7-10-11-13) B CREMA DI LENTICCHIE (1-6-10-11-13)	C FRITTATA DI BROCCOLI (3-7) D MERLUZZO* AL PREZZEMOLO (4)	E PISELLI* (1-6-9) F SPINACI*