

MENÙ PRANZO 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 Crespelle ricotta e spinaci* (1-3-6-7-9) B Zuppa di lenticchie (1-3-6-10-11-13)	C Hamburger* di manzo in pizzaiola (1-3-7-9) D Frittata alla contadina (1-3-7)	E Patate arrosto* (1-3-7) F Insalata verza e carote julienne
Martedì	A Pasta tonno e olive nere (1-4-6) B Crema di ceci* (1-3-6-7-10-11-13)	C Limanda* gratinata (1-4) D Polpette soia al pomodoro (1-3-6-9)	E Fagioli (1-6-10-11-13) F Carote al vapore*
Mercoledì	A Tortellini* in brodo (1-3-6-7) B Pappa al pomodoro* (1-6)	C Bollito e salsa verde (2-4-7-8-10-12) D Goulash legumi con crostone (1-6-10-11-13)	E Patate lesse* (1-3-7) F Cipolle al forno
Giovedì	A Pasta totani* e pomodori piccanti (1-4-6) B Crema di carote* (1-3-7-9-10)	C Bocconcini di merluzzo* (4) D Uova al pomodoro (3)	E Spinaci* F Mais*
Venerdì	A Tagliatelle al ragu bianco (1-6-9) B Passato di verdure* (1-3-6-7-9-10)	C Rosticciana (12) D Torta salata con cicorie (1-3-6-7)	E Patate sabbiose* (1-3-7) F Finocchi* crudi (1-2-3-4-6-7-9-14)
Sabato	A Risotto allo zafferano (1-3-7-9) B Crema di fagioli (1-3-6-10-11-13)	C Merluzzo alla livornese* (4) D Tortino di ceci (1-6-10-11-13)	E Fagioli (1-6-10-11-13) F Broccoli*
Domenica	A Pasta ricotta e noci (1-6-7-8) B Passato di piselli* (1-6-10-11-13)	C Pollo al curry D Sformato di verdure* (1-3-6-7)	E Tris di verdure* F Lenticchie (1-6-10-11-13)