

MENÙ 2020-2021

PRIMAVERA - ESTATE



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1ª SETTIMANA	<u>Riso alla parmigiana</u> <u>Crocchette di merluzzo</u> <u>Verdura cruda</u> <u>Frutta</u>	<u>Pasta al ragù</u> <u>Formaggio</u> <u>Pomodori e cetrioli</u> <u>Frutta</u>	<u>Gnocchi al pomodoro</u> <u>Affettato di tacchino</u> <u>Fagiolini</u> <u>Frutta</u>	<u>Crema di fagioli</u> <u>Frittata</u> <u>Carote all'olio</u> <u>Frutta</u>	<u>Pasta olio e grana</u> <u>Polpette vegetali</u> <u>Verdura cruda</u> <u>Frutta</u>
2ª SETTIMANA	<u>Pasta al ragù</u> <u>Formaggio</u> <u>Patate lesse o al forno</u> <u>Frutta</u>	<u>Minestrone</u> <u>Hamburger</u> <u>Zucchine</u> <u>Frutta</u>	<u>Riso con piselli</u> <u>o Insalata di riso</u> <u>Ovo sodo</u> <u>Pomodori e cetrioli</u> <u>Frutta</u>	<u>Verdura cruda</u> <u>Pizza</u> <u>Frutta</u>	<u>Pasta pomodoro e basilico</u> <u>Pesce</u> <u>Fagiolini</u> <u>Frutta</u>
3ª SETTIMANA	<u>Pasta al pesto</u> <u>Pesce</u> <u>Verdura cruda</u> <u>Frutta</u>	<u>Crema di verdure</u> <u>Pollo al forno</u> <u>Insalata mista</u> <u>Frutta</u>	<u>Verdura cruda</u> <u>Pasta integrale al ragù</u> <u>Lenticchie</u> <u>Frutta</u>	<u>Risotto alla parmigiana</u> <u>Frittata</u> <u>Pomodori e cetrioli</u> <u>Frutta</u>	<u>Gnocchetti sardi</u> <u>alla pizzaiola</u> <u>Formaggio</u> <u>Verdura cruda</u> <u>Frutta</u>
4ª SETTIMANA	<u>Pasta olio e grana</u> <u>Bocconcini di manzo</u> <u>con pomodoro</u> <u>Insalata mista</u> <u>Frutta</u>	<u>Riso al pomodoro</u> <u>Ovo sodo</u> <u>Insalata di patate</u> <u>e fagiolini</u> <u>Frutta</u>	<u>Pasta con zucchine</u> <u>Pesce</u> <u>Carote crude</u> <u>Frutta</u>	<u>Minestra di legumi</u> <u>Polpette di pollo</u> <u>Verdura cruda</u> <u>Frutta</u>	<u>Verdura cruda</u> <u>Pasta ai formaggi</u> <u>Prosciutto</u> <u>Yogurt</u>



Il mattino e il pomeriggio: merenda con frutta, biscotti, cracker, fette biscottate o pane. * Per motivi organizzativi il menù potrà subire delle variazioni.

Le pietanze indicate in ***corsivo*** possono contenere allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Per qualsiasi informazione è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale.

