

MENÙ 2021-2022

AUTUNNO - INVERNO



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1ª SETTIMANA	<u>Riso con piselli</u> <u>Filetto di merluzzo al pomodoro</u> <u>Cappuccio</u> Frutta	<u>Pasta olio e grana</u> <u>Frittata</u> <u>Verdura cruda</u> Frutta	<u>Gnocchi al ragù</u> <u>Ricotta</u> <u>Verdura cruda</u> Frutta	<u>Pasta e fagioli</u> <u>Prosciutto/Tacchino</u> <u>Finocchi o cavolfiori</u> Frutta	<u>Pasta al pomodoro</u> <u>Polpette di verdura</u> <u>Purè</u> Frutta
2ª SETTIMANA	<u>Crema di patate e carote con orzo</u> <u>Hamburger</u> <u>Spinaci</u> Frutta	<u>Pizza</u> <u>Verdura cruda</u> Frutta	<u>Pasta al pomodoro</u> <u>Uovo sodo</u> <u>Fagiolini/Patate</u> Frutta	<u>Risotto alla parmigiana</u> <u>Spezzatino con polenta</u> <u>Verdura cruda</u> Frutta	<u>Pasta al burro</u> <u>Crocchette di pesce</u> <u>Carote al vapore</u> Frutta
3ª SETTIMANA	<u>Pasta al pesto</u> <u>Formaggio</u> <u>Verdura cruda</u> Frutta	<u>Minestrone di verdure</u> <u>Pesce</u> <u>Verdura cruda</u> Frutta	<u>Verdura cruda</u> <u>Pasta integrale al ragù</u> <u>Lenticchie/Fagiolini</u> Frutta	<u>Crema di zucca e porro con orzo</u> <u>Polpette di pollo e tacchino</u> <u>Cappuccio</u> Frutta	<u>Risotto alla parmigiana</u> <u>Frittata</u> <u>Piselli</u> Frutta
4ª SETTIMANA	<u>Riso all'olio</u> <u>Crocchette di pesce</u> <u>Purè</u> Frutta	<u>Minestrone di legumi</u> <u>Formaggio</u> <u>Verdura cruda</u> Frutta	<u>Gnocchetti sardi alla pizzaiola</u> <u>Uovo sodo</u> <u>Verdura cotta</u> Frutta	<u>Minestrina in brodo</u> <u>Polpettone</u> <u>Verdura cruda</u> Frutta	<u>Pasta ai formaggi</u> <u>Affettato di prosciutto e tacchino</u> <u>Verdura cruda</u> Budino

Formaggio a rotazione: Mozzarella/Montasio/Ricotta/Casatella

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.

