

MENU AUTUNNO INVERNO 2023 – 2024

 Pellegriani

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	Crema di fagioli con pasta 1 Bocconcini di mozzarella 7 Fagiolini* all'olio E.V.O. Frutta - Pane 1	Pasta al ragù di verdure 1-9 Hamburger di manzo* Insalata di pomodori Frutta - Pane 1	Ravioli di magro* burro e salvia 1-3-7 Formaggio crescenza 7 Zucchine* trifolate Frutta - Pane 1	Risotto con piselli* 7 Formaggio grana 7 Cavolfiore* stufato Polpa frutta - Pane 1
Martedì	Risotto con zafferano 7 Rolle di uova al formaggio 3-7 Insalata mista Polpa frutta - Pane integrale 1	Pasta con lenticchie e patate 1 Formaggio primo sale 7 Zucchine* al forno Budino - Pane integrale 1	PIATTO UNICO Brasato con polenta Insalata mista Barretta di cioccolato 6-7-8-Pane 1	Pasta integrale al pomodoro 1 Platessa gratinata 1-3-4 Spinaci filanti 7 Frutta - Pane 1
Mercoledì	PIATTO UNICO Pizza margherita 1-7 Carote a tronchetto Barretta di cioccolato 6-7-8-Pane 1	Risotto alla parmigiana 7 Prosciutto cotto Broccoli* stufati Yogurt - Pane 1	Pastina in brodo vegetale 1 Frittata al formaggio 3-7 Cavolfiori* gratinati al forno 7 Frutta - Pane integrale 1	Pasta alle erbe aromatiche 1 Torta rustica con ceci 1-3-7 Carote julienne Frutta - Pane integrale 1
Giovedì	Pastina in brodo vegetale 1 Lonza al latte 7 Purè di patate 7 Frutta - Pane 1	Gnocchetti sardi al pomodoro 1 Tonno 4 Carote* al vapore Frutta - Pane 1	Passato di legumi con pasta 1 Arrosto di tacchino Patate lesse Polpa frutta - Pane 1	PIATTO UNICO Pizza margherita 1-7 Insalata di finocchi Barretta di cioccolato 6-7-8-Pane 1
Venerdì	Pasta alle zucchine* 1 Filetto di nasello* gratinato 4 Erbette* saltate Yogurt 7- Pane 1	Passato di verdura* con crostini 1 Uova strapazzate 3-7 Patate* al forno Frutta - Pane 1	Pasta al pesto* 1 Bastoncini di merluzzo* 1-4 Fagiolini* all'olio E.V.O. Frutta - Pane 1	Crema di verdura* con orzo 1 Frittata 3-7 Purè di patate 7 Yogurt 7- Pane 1

- Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile.
- *= prodotto surgelato/congelato all'origine
- Pane: è previsto pane a ridotto contenuto di sodio (< 1,7% di sale). Frutta di stagione a rotazione.
- **ALLERGENI:** (1) GLUTINE - (2) CROSTACEI - (3) UOVA - (4) PESCE - (5) ARACHIDI - (6) SOIA - (7) LATTE; (8) FRUTTA A GUSCIO - (9) SEDANO - (10) SENAPE - (11) SESAMO; (12) ANIDRIDE SOLFOROSA - (13) LUPINI - (14) MOLLUSCHI.