

MENÙ AUTUNNO INVERNO A.S. 2023/2024

| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|---|---|---|---|---|
| 1 | Risotto alla parmigiana Polpette di bovino al forno Spinaci Frutta di stagione | Ravioli di magro olio e salsvia Prosciutto cotto Piselli Budino | Passato di verdure con riso Scaloppa di pollo al limone Patate arrosto Frutta di stagione | Pizza margherita Tonno Insalata mista Yogurt | Pasta al pesto Frittata Carote Frutta di stagione |
| 2 | Crespelle di magro Insalata di fagioli Spinaci Budino | Risotto allo zafferano Spezzatino di bovino Cavolfiori gratinati Frutta di stagione | Pasta agli aromi Pesce impanato al forno Insalata mista Frutta di stagione | Crema di zucca con crostini Frittata Purè di patate Crostata di frutta | Pasta al pomodoro Polpette di legumi Fagiolini Frutta di stagione |
| 3 | Pasta al pesto Hamburger di bovino Finocchi gratinati Frutta di stagione | Minestra di legumi con orzo Formaggio Patate al forno Frutta di stagione | Gnocchi al ragù vegetale Straccetti di pollo impanati al forno Broccoli Yogurt | Risotto alla zucca Prosciutto cotto Insalata mista Frutta di stagione | Pasta al pomodoro Pesce alla livornese Carote Mousse di frutta |
| 4 | Pasta al ragù vegetale Frittata Spinaci Budino | Lasagne al ragù Formaggio fresco Carote Frutta di stagione | Passato di verdure con riso Tapulone Purè di patate Crostata di frutta | Pasta agli aromi Coscia di pollo al forno Fagiolini Frutta di stagione | Risotto al pomodoro Bocconcini di pesce al forno Piselli Frutta di stagione |

Il pane è presente ad ogni pasto

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

approvato da ASL "VC" SIAN in data 06/07/2023