

PROPOSTA MENÙ INVERNALE

Il seguente menù è stato elaborato consultando le linee guida ATS “LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA” ATS Insubria

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°	RISO CON ZUCCA FRITTATA SPINACI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO SCALOPPINE DI LONZA AL LATTE FINOCCHI CRUDI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO FORMAGGIO CAVOLFIORI PANE FRUTTA DI STAGIONE	MINESTRONE DI VERDURE CON ORZO LENTICCHIE AL POMODORO FAGIOLINI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA CON BROCCOLI NASELLO AL FORNO INSALATA PANE MACEDONIA
	FRUTTA DI STAGIONE	THÈ DETEINATO CON BISCOTTI SECCHI	PANE E MARMELLATA	BUDINO VANIGLIA o CIOCCOLATO	FRUTTA DI STAGIONE
2°	POLENTA CON RAGÙ SPINACI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA CAROTE CRUDE FRUTTA DI STAGIONE	MINESTRONE DI VERDURA CON FARRO POLLO AL FORNO FINOCCHI CRUDI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO CON LENTICCHIE ZUCCHINE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE ALL’OLIO CROCCHETTE DI PESCE INSALATA PANE MACEDONIA
	BUDINO VANIGLIA o CIOCCOLATO	FRUTTA DI STAGIONE	THÈ DETEINATO CON BISCOTTI SECCHI	TORTA ALLE MELE	PANE E MARMELLATA
3°	PASTA AGLI AROMI FRITTATA ERBETTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO STRACCETTI DI TACCHINO ALLE ERBE AROMATICHE FINOCCHI COTTI PANE FRUTTA DI STAGIONE	VELLUTATA DI VERDURA CON ORZO PATATE E FAGIOLINI PROSCIUTTO COTTO PANE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA E FAGIOLI INSALATA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO ALLO ZAFFERANO PLATESSA AL FORNO CAROTE CRUDE PANE FRUTTA DI STAGIONE
	PANE E MARMELLATA	BUDINO VANIGLIA o CIOCCOLATO	TORTA MARGHERITA	THÈ DETEINATO CON BISCOTTI SECCHI	FRUTTA DI STAGIONE
4°	RAVIOLI DI MAGRO POLPETTE DI CARNE INSALATA PANE FRUTTA DI STAGIONE	RISO CON PISELLI ERBETTE PANE FRUTTA DI STAGIONE	FARRO AL POMODORO FRITTATA FINOCCHI CRUDI PANE FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE	PASTINA IN BRODO MERLUZZO AL POMODORO FAGIOLINI PANE FRUTTA DI STAGIONE
	FRUTTA DI STAGIONE	TORTA ALLE MELE	BUDINO VANIGLIA o CIOCCOLATO	THÈ DETEINATO CON BISCOTTI SECCHI	PANE E CIOCCOLATO

ATTENZIONE: Gli ingredienti evidenziati in grassetto contengono allergeni. Ogni giorno viene somministrato il pane a ridotto contenuto di sale. Il sale somministrato è iodato