

Menu autunno inverno



Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	02-nov 07-dic 04-gen 01-feb 01-mar 29-mar	09-nov 11-dic 11-gen 08-feb 08-mar	23-nov 18-dic 18-gen 15-feb 15-mar	30-nov 25-dic 25-gen 22-feb 22-mar
Lunedì	Pasta olio e grana Coscia di pollo Spinaci*	Risotto alle zucchine* Bocconcini di pollo dorati Carote all'olio*	Pasta al ragù di verdure* Mozzarella+Primo sale Carote all'olio*	Pasta con pomodoro fresco e basilico Mozzarella + Crescenza Carote Julienne
Martedì	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Carote all'olio*	Pasta olio e grana Platessa olio e limone* Cavolo cappuccio julienne	Pizza Prosciutto cotto Insalata	Pasta al pesto Fesa di tacchino al forno Fagiolini*
Mercoledì	Minestra o Riso Bocconcini di merluzzo dorati* Fagiolini*	Pasta al ragù* Grana + edamer Insalata	Minestrina con brodo vegetale Scaloppina al Limone Fagiolini*	Passato di verdure con crostini* Cotoletta di pollo Purè
Giovedì	Pizza margherita Tonno Insalata verde	Passato di verdure con crostini* Frittata alle verdure Fagiolini*	Riso al pomodoro Frittata al formaggio Piselli in bianco	Ravioli di magro burro e salvia* Tortino di legumi e patate Finocchi all'olio
Venerdì	Pasta al pomodoro Mozzarella Piselli in bianco	Ravioli di magro burro e salvia* Farinata di ceci Carote julienne	Pasta olio e grana Merluzzo gratinato* Insalata	Riso allo zafferano Platessa dorata* Insalata mista

* uno i più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

M Maiale



La proposta di frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato ed alla disponibilità di adeguata qualità merceologica della stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela, Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine.
Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti nell'arco della settimana.