

MENU INVERNALE 2018/19
GRUPPO ZANI ARTOGNE TEL.0364/598938 FAX. 0364/592343

1 Settimana		Lunedì
A	Crespelle al formaggio	
B	Pasta al ragù	
A	Prosciutto cotto	
B	Petto di pollo con peperoncino	
A	Verdura mista cotta	
B	Fagioli Borlotti	

2 Settimana		Lunedì
A	Pasta al pomodoro	
B	Risotto agli asparagi	
A	Petto di pollo	
B	Carne salata	
A	Fagiolini	
B	Verza cappuccio (insalata)	

1 Settimana		Martedì
A	Risotto con la zucca	
B	Pasta speck, carote e zucchine	
A	Fesa di tacchino al forno	
B	Bollito di manzo	
A	Insalata mista	
B	Giardiniera	

2 Settimana		Martedì
A	Pasta al tonno	
B	Torta salata con pancetta e cipolle	
A	Frittata di verdure al forno	
B	Fusello di pollo con verdure e pomodoro	
A	Insalata mista	
B	Croquettes	

1 Settimana		Mercoledì
A	Pasta al pomodoro	
B	Pizzoccheri	
A	Frittata pomodori e mozzarella	
B	Bocconcini di pollo al curry	
A	Carote all'olio e limone	
B	Patate al forno	

2 Settimana		Mercoledì
A	Lasagne al forno	
B	Pasta al pomodoro e pecorino	
A	Prosciutto cotto e mozzarella	
B	Lucanica e ali di pollo alla griglia	
A	Cavolfiori gratinati	
B	Patate al forno	

1 Settimana		Giovedì
A	Risotto al trevisano e spinaci	
B	Pasta panna, prosciutto e piselli	
A	Tacchino alla pizzaiola	
B	Bistecca di cavallo al prezzemolo	
A	Bieta al burro	
B	Polenta	

2 Settimana		Giovedì
A	Risotto zafferano	
B	Pasta allo zola	
A	Crescenza	
B	Scaloppe ai funghi	
A	Spinaci	
B	Misto di verdure crude	

1 Settimana		Venerdì
A	Gnocchi al burro	
B	Pasta con vongole	
A	Tacchino ai ferri	
B	Tortino di formaggio e spinaci inpanato	
A	Lenticchie in umido	
B	Patate alla crema	

2 Settimana		Venerdì
A	Gnocchi di patate al pomodoro	
B	Pasta calamari e piselli	
A	Fesa di tacchino al forno	
B	Bastoncini di merluzzo panati	
A	Purè di patate	
B	Insalata mista	

1 Settimana		Sabato
A	Pasta pomodoro e panna	
B	Scaloppe al Vino Bianco	
C	Patate al Forno	

2 Settimana		Sabato
A	Risotto alla parmigiana	
B	Scaloppine al limone	
C	Cavolfiori lessi	

1 Settimana		Domenica
A	Pasta con verdure	
B	Milanese	
C	Insalata Mista	

2 Settimana		Domenica
A	Pasta al tonno	
B	Bistecca manzo	
C	Insalata mista	

MENU INVERNALE 2018/19
GRUPPO ZANI ARTOGNE TEL.0364/598938 FAX. 0364/592343

3 Settimana Lunedì

A	Pasta al sugo vegetale
B	Risotto alla robiola
A	Scaloppine al limone
B	Roast beef
A	Broccoletti gratinati
B	Misto di verdure crude

3 Settimana Martedì

A	Insalata di riso e verdure
B	Pasta con peperoni e capperi
A	Pollo al forno
B	Salamella alla griglia
A	Finocchi gratinati
B	Purè di patate

3 Settimana Mercoledì

A	Gnocchi al pomodoro
B	Pasta al ragù
A	Filetto di platessa gratinato
B	Mozzarella panata
A	Verdura mista cotta
B	Insalata mista

3 Settimana Giovedì

A	Risotto parmigiana
B	Pasta al salmone
A	Spezzatino di tacchino con piselli
B	Formaggio tomino
A	Polenta
B	Carote al burro

3 Settimana Venerdì

A	Fusilli all'isolana
B	Zuppa di verdura
A	Filetti nasello pomodori e olive
B	Insalata uova, pomodori e cornetti
A	Carote cotte
B	Patate prezzemolate

3 Settimana Sabato

A	Gnocchi al Pomodoro
B	Petti di Pollo alla Griglia
C	Spinaci al Vapore

3 Settimana Domenica

A	Pasta all'Amatriciana
B	Fesa di tacchino alla griglia
C	Carote crude

4 Settimana Lunedì

A	Pasta al pesto
B	Risotto allo speck
A	Tacchino agli aromi al forno
B	Prosciutto cotto e mozzarella
A	Patate al forno
B	Fagiolini lessi

4 Settimana Martedì

A	Riso bollito con erbe e patate
B	Torta salata con ricotta spinaci e uova
A	Nasello gratinato
B	Cotechino con lenticchie
A	Misto di verdure cotte
B	Polenta

4 Settimana Mercoledì

A	Pizza margherita
B	Pasta alla puttanesca
A	Zucchine ripiene
B	Arista alla birra
A	Piselli saltati
B	Insalata mista

4 Settimana Giovedì

A	Pasta al sugo vegetale
B	Gnocchi al burro e salvia
A	Scaloppa di pollo alla crema di latte e rosmari
B	Portafoglio di prosciutto e fontina panato
A	Fagiolini in insalata
B	Patate al forno

4 Settimana Venerdì

A	Pasta al forno con ragù carne
B	Focaccia prosciutto fontina
A	Frittata ai formaggi
B	Coppa alla griglia
A	Spinaci
B	Pomodori gratinati

4 Settimana Sabato

A	Risotto parmigiana
B	Milanese
C	Insalata Mista

4 Settimana Domenica

A	Pasta al tonno
B	Bistecca ai ferri
C	Piselli al Prosciutto

[Empty box]

MENU INVERNALE 2018/19
GRUPPO ZANI ARTOGNE TEL.0364/598938 FAX. 0364/592343

5 Settimana Lunedì

A	Risotto ai funghi
B	Gnocchi sardi con pomod, pancetta, piselli
A	Bastoncini di pesce al forno
B	Speck, salame e pancetta
A	Patate e carote lesse in insalata
B	Carote grattugiate

6 Settimana Lunedì

A	Risotto zafferano
B	Pasta al ragù
A	Formaggio della Valle
B	Brasato
A	Polenta
B	Carote cotte

5 Settimana Martedì

A	Pasta al pomodoro
B	Cous cous alle verdure
A	Fesa di tacchino ai ferri
B	Insalatona (insal,carote, pomod, tonno)
A	Pure
B	Insalata mista

6 Settimana Martedì

A	Pasta al pomodoro
B	Gnocchi con pancetta e burro
A	Coscia di pollo al forno
B	Tortino ai carciofi
A	Polenta
B	Insalata mista

5 Settimana Mercoledì

A	Pasta con tonno
B	Cannelloni ricotta e spinaci
A	Prosciutto crudo con ananas
B	Manzo all'olio
A	Fagiolini
B	Polenta

6 Settimana Mercoledì

A	Risotto allo zafferano
B	Pasta paccheri con olive nere e pecorino
A	Arrosto di lonza
B	Pomodori ripieni
A	Patate al forno
B	Insalata soncino

5 Settimana Giovedì

A	Riso integrale con broccoli
B	Pizzoccheri
A	Lonza al limone
B	Frittata ai formaggi
A	Patate al forno
B	Pomodori ciliegini con origano e timo

6 Settimana Giovedì

A	Pasta all'amatriciana
B	Pizza farcita
A	Frittata alle zucchine
B	Scaloppe alla birra e capperi
A	Insalata mista
B	Fagioli al pomodoro piccante

5 Settimana Venerdì

A	Risotto asparagi
B	Pasta al pesto con fagiolini e patate
A	Filetto di ombrina limone e prezzemolo
B	Scaloppa alla valdostana
A	Cavolfiori gratinati
B	Carote baby

6 Settimana Venerdì

A	Pasta olio, basilico e pomodorini
B	Risotto alle seppie
A	Nasello panato
B	Insalatona con mais, ciliegini e mozzarella
A	Piselli in umido
B	Purè

5 Settimana Sabato

A	Pasta pomodoro piselli
B	Milanese
C	Carote crude

6 Settimana Sabato

A	Risotto parmigiana
B	Bistecca
C	Carote grattugiate

3 Settimana Domenica

A	Pasta alle verdure
B	Scaloppine al vino bianco
C	Purè

6 Settimana Domenica

A	Lasagne
B	Petto di pollo alla griglia
C	Fagiolini cotti