

AZIENDE

MENU' PRIMAVERA – ESTATE ANNO 2023

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
A INSALATA DI PASTA CALDA CON VERDURE FRESCHE B RISO BOLLITO CON PATATE E ERBETTE A MOZZARELLA E ROSA CAMUNA B SCALOPPA AL MARSALA A FAGIOLINI* AL VAPORE B CAROTE LESSE FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A CHICCHE DI PATATE AL POMODORO B RISOTTO ALLA PARMIGIANA A PROSCIUTTO COTTO S. POLISFOSFATI (M) B PETTO DI POLLO AI PEPERONI A INSALATA VERDE B ZUCCHINE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A PASTA AL POMODORO B PIZZA MARGHERITA A PRIMO SALE E ROSA CAMUNA B BASTONCINI DI MERLUZZO A ERBETTE * AL VAPORE B INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A PASTA ALL'ISOLANA B RISO INTEGRALE CON BROCCOLETTI A SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE B INSALATA ALLA CAPRESE A INSALATA DI STAGIONE B CAROTE COTTE FRUTTA BIOLOGICA - PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
A LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE B PASTA AI BROCCOLETTI * A CAROTE COTTE B POLLO AL FORNO A INSALATA MISTA B ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A PASTA AL PESTO (**) B PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE A SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE B FRITTATA ALLE ERBETTE A INSALATA FRESCA MISTA B CAVOLFIORI GRATINATI FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A PASTA OLIO E GRANA B LASAGNE AL PESTO A SPEZZATINO DI VITELLO CON CAROTE E PISELLI B PROSCIUTTO DI PRAGA ALLA GRIGLIA A PISELLI* AL VAPORE B POLENTA FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A RAVIOLI RICOTTA SPINACI AL POMODORO B PASTA PANNA E PROSCIUTTO (M) A FRITTATA AL FORMAGGIO B FESA DI MAIALE AL FORNO(M) A ZUCCHINE AL FORNO B INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE - PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
A RISO E PISELLI B PASTA ZAFFERANO E RICOTTA A FRITTATA AL FORNO B MANZO ALL'OLIO A INSALATA DI STAGIONE B POLENTA FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A PIZZA MARGHERITA B PASTA ALLA ARRABBIATA A COTTO E MOZZARELLA B ARROSTO DI LONZA (M) ALLA BIRRA A INSALATA MISTA DI STAGIONE B CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A RISOTTO ALLO ZAFFERANO B FOCACCIA SALATA POMODORINI, CIPOLE E OLIVE A FRITTATA AL FORNO B SCALOPPA ALLA CREMA DI LATTE A INSALATA DI POMODORI B FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A PASTA ALPOMODORO B PASTA AL TONNO A PROSCIUTTO COTTO S. POLISFOSFATI (M) B POLLO AL FORNO A FAGIOLINI * ALL'OLIO VERGINE B CROQUETTE * DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE - PANE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
A PASSATO DI VERDURE B PASTA AMATRICIANA A TACCHINO AL FORNO B SCALOPPINA AL LIMONE A PURE' DI PATATE B INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A RISO IN BIANCO ALL'OLIO B GNOCCHETTI SARDI POMODORINI E BASILICO A FESA DI TACCHINO AL FORNO B ROAST-BEEF A POMODORI IN INSALATA B FAGIOLINI OLIO DI OLIVA FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A COUS COUS CON VERDURINE B PASTA ALLO SPECK E PEPERONCINO A BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO B POLPETTE DI CARNE A INSALATA FRESCA DI STAGIONE B FAGIOLINI* CANNELLINI AL POMODORO PICCANTE FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A RISOTTO CON ZUCCHINE E CURCUMA B TORTA SALATA PANCETTA E EMMENTAL A POLPETTE DI LEGUMI AL FORNO B PORTAFOGLIO PROSCIUTTO E FONTINA A INSALATA FRESCA MISTA B PURE DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE - PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
A PASTA BIANCA ALL'OLIO B RISO INTEGRALE CON OLIO E BROCCOLETTI A PLATESSA GRATINATA AL FORNO B TACCHINO AL LATTE A POMODORI IN INSALATA B SPINACI AL BURRO FRUTTA DI STAGIONE – PANE	A PASTA ALLA CREMA DI CARCIOFI B RISOTTO CALAMARI E PISELLI A PERSICO ALLA MUGNAIA B CARNE SALATA ALL'OLIO A INSALATA FRESCA MISTA B FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A PASTA AL POMODORO E BASILICO B INSALATA DI PASTA CON VERDURE A PLATESSA * ALLA PIZZAIOLA B HAMBURGER AL FORMAGGIO A CAROTE AL VAPORE B INSALATA SONCINO FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A PASTA IN BIANCO B PASTA MELANZANE E MOZZARELLA A PERSICO AL LIMONE B POLPETTE * DI MERLUZZO AL FORNO A PISELLI * ALL'OLLIO B BROCCOLETTI GRATINATI FRUTTA DI STAGIONE - PANE
1° SABATO	2° SABATO	3° SABATO	4° SABATO
A PASTA MOSCARDINI E OLIVE A SCALOPPA AL VINO BIANCO (M) A PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A PASTA ALLE VERDURE A BISTECCA DI MANZO A PURE DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A RISOTTO ALLO ZAFFERANO A TACCHINO ALLA GRIGLIA A SPINACI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE - PANE	A GNOCCHI AL BURRO A MILANESE A INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE – PANE
1° DOMENICA	2° DOMENICA	3° DOMENICA	4° DOMENICA
A PASTA CON VERDURE A FESA DI TACCHINO ALLA GRIGLIA A INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE – PANE	A RISOTTO ALLA PARMIGIANA A SCALOPPA ALLA VALDOSTANA A INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE – PANE	A PASTA ALL'AMATRICIANA A CRUDO E MOZZARELLA A CAROTE CRUDE FRUTTA DI STAGIONE – PANE	A PASTA POMODORO E BASILICO A TACCHINO ALLA GRIGLIA A PISELLI * AL PROSCIUTTO (M) FRUTTA DI STAGIONE – PANE

(*) uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

M maiale

(**)PESTO fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro.

→ MENU' A KM 0 → MENU' BIOLOGICO

PESCE: deve essere assicurata una accurata deliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

crostini ottenuti esclusivamente da pane comune tostato

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA