

**MENÙ AUTUNNO INVERNO A.S. 2023/2024**

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