

MENÙ AUTUNNO INVERNO A.S. 2023/2024

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