



Menù estivo - PRANZO - settimana 3

ARDiS - Rizzi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Pasta fredda con pomodorini ,mais e pesto di rucola V	Risotto zucchine e pancetta	Pasta salsiccia e zafferano	Pasta gratinata	Pasta al salmone*
	Vellutata di piselli* con robiola V	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Vellutata di patate e mela
	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al ragù di manzo
	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso in bianco Veg	Pasta e/o riso in bianco Veg	Pasta e/o riso in bianco Veg	Pasta e/o riso al pomodoro Veg
	Pasta e/o riso in bianco Veg	Condimento: Grana Padano DOP	Condimento: Grana Padano DOP	Condimento: Grana Padano DOP	Pasta e/o riso in bianco Veg
	Condimento: Grana Padano DOP			Condimento: Grana Padano DOP	
Secondo	Carne mista brasata	Fusi di pollo al forno	Calamari* alla gradesana con crostoni di pane R T	Bistecca di manzo alla pizzaiola	Scaloppa di pollo dorata al forno
	Polpette di riso e piselli* Veg	Strudel di verdure* V	Frittata con formaggio V	Pane farcito V	Caprese V
	Trancio di salmone* ai ferri	Fettina di suino ai ferri	Hamburger di bovino* ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Burger di trota* ai ferri
	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V
		Tagliere di salumi tipici, tradizionali o a marchio A.Qu.A. T			
Contorno	Patate al rosmarino Veg	Patate sabbiosa V	Patate all'olio Veg	Patate prezzemolate* Veg	Patate al forno Veg
	Spinaci* al vapore Veg	Peperoni al forno Veg	Carote* al burro V	Zucchine* olio e basilico Veg	Macedonia di verdure* Veg
	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg
		Dolce		Dolce	

Legenda:

MSC Piatto con pesce MSC **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **T** piatto tipico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 07/06/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area