



Menù invernale - PRANZO - settimana 3

ARDiS - Rizzi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Spazze di spinaci* alla panna V Zuppa di verdura* Veg Pasta e/o riso al ragù di manzo Pasta e/o riso al pomodoro Veg Pasta e/o riso in bianco Veg Condimento: Grana Padano DOP	Pasta alla puttanesca Pasta e/o riso al ragù di manzo Pasta e/o riso al pomodoro Veg Pasta e/o riso in bianco Veg Condimento: Grana Padano DOP	Orzotto prosciutto e piselli* Pasta e/o riso al ragù di manzo Pasta e/o riso al pomodoro Veg Pasta e/o riso in bianco Veg Condimento: Grana Padano DOP	Pasta aglio olio e peperoncino Veg Minestra di fagioli Veg Pasta e/o riso al ragù di manzo Pasta e/o riso al pomodoro Veg Pasta e/o riso in bianco Veg Condimento: Grana Padano DOP	Pasta al salmone* e pomodorini Pasta e/o riso al ragù di manzo Pasta e/o riso al pomodoro Veg Pasta e/o riso in bianco Veg Condimento: Grana Padano DOP
Secondo	Platessa* gratinata Piadina alle verdure* V Petto di pollo ai ferri Formaggi freschi confezionati V	Spezzatino di tacchino all'arancia Frittata con formaggio V Pesce spada* ai ferri Formaggi freschi confezionati V Tagliere di salumi tipici, tradizionali o a marchio A.Qu.A. T	Spalla di suino arrosto Torta salata* V Fettina di manzo ai ferri Formaggi freschi confezionati V	Coniglio alle erbe aromatiche R Polpette riso e piselli* Veg Burger di trota* ai ferri Formaggi freschi confezionati V Tagliere di salumi tipici, tradizionali o a marchio A.Qu.A. T	Polpo* in umido Uova al pomodoro V Braciola di suino ai ferri Formaggi freschi confezionati V
Contorno	Patate al rosmarino Veg Cavoletti di Bruxell* all'olio Veg Bis di contorni crudi Veg	Purè V Mais e carote* al burro V Bis di contorni crudi Veg Dolce	Patate all'olio Veg Lenticchie al pomodoro Veg Bis di contorni crudi Veg	Patate alla triestina Veg R Spinaci* al vapore Veg Bis di contorni crudi Veg Dolce	Patate prezzemolate Veg Cavolfiori* gratinati V Bis di contorni crudi Veg

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 20/12/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area