



## Menù invernale - PRANZO - settimana 1

ARDiS - Rizzi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Pasta salsiccia e zafferano	Pasta all'arrabbiata <b>Veg</b>	Lasagne* al ragù di manzo	Pasta ai frutti di mare*	Orzotto ai funghi* e speck <b>IGP</b>
	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Minestrone* <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Minestra di carote <b>Veg</b>
	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al ragù di manzo
	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b>	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>
	<b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>	<b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b> <b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>	<b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b> <b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>
Secondo	Grigliata mista di carne	Filetto di merluzzo* dorato	Cosce di pollo alla diavola	Seppie con piselli*	Goulesch di bovino <b>R</b>
	Polpette di soia* <b>Veg</b>	Uova strapazzate <b>V</b>	Piadina alle verdure* <b>V</b>	Rotolo di frittata con formaggi <b>V</b>	Torta salata con pomodorini o verdure* e mozzarella <b>V</b>
	Filetto di trota* ai ferri	Petto di pollo ai ferri	Braciola di maiale ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Filetto di sgombro* ai ferri
	Formaggi freschi confezionati <b>V</b>	Formaggi freschi confezionati <b>V</b> Tagliere di salumi tipici, tradizionali o a marchio A.Qu.A. <b>T</b>	Formaggi freschi confezionati <b>V</b>	Formaggi freschi confezionati <b>V</b>	Formaggi freschi confezionati <b>V</b> Tagliere di salumi tipici, tradizionali o a marchio A.Qu.A. <b>T</b>
Contorno	Patate all'olio <b>Veg</b>	Patate al forno <b>Veg</b>	Purè <b>V</b>	Patate gratinate <b>V</b>	Patate in tecia <b>Veg</b>
	Fagiolini* al pomodoro <b>Veg</b>	Spinaci* al vapore <b>Veg</b>	Cavolfiori* gratinati <b>Veg</b>	Zucchine trifolate* <b>Veg</b>	Carote prezzemolate* <b>Veg</b>
	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>
	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 20/12/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area