



Menù invernale - PRANZO - settimana 4

ARDiS - Rizzi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Tagliatelle al pomodoro e funghi* Veg	Gnocchi al ragù	Risotto zucca e robiola V	Pasta integrale alle verdure* e zafferano Veg	Pasta tonno e olive
	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Zuppa di lenticchie Veg	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Vellutata piccante 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 al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al ragù di manzo
	Pasta e/o riso in bianco Veg	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 al pomodoro Veg
	Condimento: Grana Padano DOP	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
Secondo	Bocconcini di vitello alla carnica T R	Salsiccia al forno	Brasato di manzo	Scaloppina di pollo alla senape	Filetto di salmone* al limone
	Uova strapazzate V	Frico di patate V T R	Omelette ricotta e spinaci* V	Falafel* Veg	Pomodori ripieni V
	Filetto di sgombrò* ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Filetto di trota* ai ferri	Fettina di suino ai ferri	Fettina di bovino 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		Tagliere di salumi tipici, tradizionali o a marchio A.Qu.A. T		
Contorno	Purè V	Patate prezzemolate Veg	Patate alla paprika Veg	Patate al rosmarino Veg	Patate sabbiosa V
	Macedonia di verdure* Veg	Piselli* in tecia Veg	Broccoli* gratinati V	Finocchi* al burro V	Carote prezzemolate* Veg
	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi	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 20/12/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area