



## MENU INVERNALE ARDIS 2023/2024

LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI	
<b>PRIMI PIATTI</b>					
A	PASTA INTEGRALE ALLE VERDURE	PASTA BIO AL RAGU' DI MANZO BIO	ZUPPA AI CEREALI BIO		
B	PASTA AL POMODORO/OLIO	PASTA AL POMODORO/OLIO	RISOTTO BIO ALLA PARMIGIANA		
C					
D					
<b>SECONDI PIATTI</b>					
1	UOVA BIO STRAPAZZATE	TACCHINO AI FERRI	PLATESSA* (Pleuronectes platessa) GRATINATA		
2	FETTINA DI LONZA AI FERRI	EMMENTAL	POLLO AI FERRI		
3					
4					
<b>CONTORNI</b>					
X	PATATE PREZZEMOLATE	PURE' DI PATATE	PATATE AL BURRO		
Y	CAROTE GRATTUGIATE	CAPPUCCI BIO	CAROTE GRATTUGIATE		
Z	FRUTTA (2 TIPOLOGIE)	FRUTTA (2 TIPOLOGIE) BIO	FRUTTA (2 TIPOLOGIE)		
W	YOGURT	YOGURT BIO	YOGURT		
K	BUDINO	DOLCE	BUDINO		
J					
Q					

Il menù può subire variazioni

I prodotti elencati possono contenere anche tracce di: cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, sedano, frutta

Gli allergeni indicati sono da considerarsi come ingredienti o derivanti da cross contamination

\* Prodotto surgelato

## TERZA SETTIMANA

**GIOVEDI**

**VENERDI**

RAVIOLI AL RAGU' DI MANZO	PASTA BIO AI BROCCOLI* E ACCIUGHE
PASTA AL POMODORO/OLIO	PASTA AL POMODORO/OLIO

WURSTEL ALLA PIASTRA	SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA
RICOTTA	MONTASIO DOP

PATATE ARROSTO	PATATE AGLI AROMI
FINOCCHI FILANGE'	CAROTE* AL PREZZEMOLO
FRUTTA (2 TIPOLOGIE)	FRUTTA (2 TIPOLOGIE)
YOGURT	YOGURT
DOLCE	BUDINO

a guscio, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi