

MENÙ INVERNO - MENÙ ORDINARIO

I A SETTIMANA

PRANZO	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
lunedì 3 febbraio 2025	C Pasta panna e prosciutto C Risotto allo zafferano V Gnocchetti alle cime di rapa M Minestra di lenticchie con riso NML Sformato di farro e bietole	C Pollo agli aromi C Hamburger gustosi V Polpette di legumi PF Prosciutto cotto e montasio NML Bovino alla pizzaiola	C Cavolfiori al gratin C Spinaci*all'olio V Bieta* ripassata PF Insalata di finocchi NML Broccoli lessi
martedì 4 febbraio 2025	C Pasta al salmone* C Pasta e ricotta in salsa rosa V Riso con verza M Crema di verdure con pasta NML Pasta integrale con broccoletti e speck	C Filetti di platessa* dorata C Arrosto di bovino V Formaggio alla piastra PF Prosciutto crudo e mozzarella NML Frittata di spinaci	C Bieta* all'agro C Cicoria all'olio V Insalata di patate PF Insalata mista invernale NML Cavolfiore al pomodoro
mercoledì 5 febbraio 2025	C Lasagne al forno C Pasta alla boscaiola V Mezze maniche ai quattro formaggi M Minestra di ceci con pasta NML Riso integrali con funghi e radicchio	C Pollo ai ferri C Straccetti con verdure V Fantasia di legumi PF Insalata di carote, cannellini e salmone NML Hamburger vegetale	C Finocchi al gratin C Broccoli all'agro V Spinaci* all'olio PF Insalata di lattuga NML Patate al forno
giovedì 6 febbraio 2025	C Pasta alla carbonara C Risotto con spinaci e grana V Pasta all'arrabbiata M Zuppa di fagioli NML Insalata di farro invernale	C Trota* alla piastra C Cotoletta di maiale panata V Burger di piselli PF Speck e olive NML Tacchino ai funghi	C Carote prezzemolate C Spinaci* ripassati V Fagiolini* all'agro PF Insalata di radicchio NML Finocchi gratinati
venerdì 7 febbraio 2025	C Linguine al ragù di mare* C Risotto al ragù vegetale* V Pasta in crema di carote M Minestrone* con pasta NML Zuppa di ceci	C Scaloppina al limone C Filetti di merluzzo* al pomodoro V Uova al pomodoro PF Insalata di ceci e crescenza NML Polpette di ceci	C Bieta* in padella C Carote in salsa V Carote julienne PF Insalata di lattuga NML Broccoletti all'agro
SEMPRE PRESENTI	pasta/riso burro e parmigiano	petto di pollo o di tacchino ai ferri	patate all'olio
	pasta/riso all'olio	fettina di suino o bovino ai ferri	carote all'olio
	pasta/riso al pomodoro	mozzarella, stracchio o formaggio spalmabile	insalata verde

tutti i menù includono giornalmente: frutta fresca di stagione/ dolce (2 tipologie di frutta di stagione, budino cioccolato o vaniglia, yogurt e dolce) e pane (a scelta tra all'olio e integrale) o grissini o cracker

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi di allergeni per cui risulta documentata sensibilizzazione. Ai sensi del Reg. UE 1169/11 per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile chiedere al personale di servizio che provvederà a fornirle in tempo reale.

C Linea Classica

V Linea Vegetariana

M Minestra

PF Piatto Freddo

NML Linea Mediterranea

Tutti i menù includono giornalmente il pane e la frutta

* prodotto surgelato/potrebbe contenere prodotto surgelato