

MENÙ INVERNO - MENÙ ORDINARIO

II A SETTIMANA

PRANZO	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
lunedì 10 febbraio 2025	C Farro risottato C Pasta alla boscaiola V Ravioli spinaci* e ricotta M Zuppa di fagioli NML Farro con crema di cavolfiore	C Scaloppina al limone C Spezzatino di tacchino V Frittata patate e formaggio PF Speck e Asiago NML Arista con cipolle in agrodolce	C Patate al pomodoro C Cicoria in padella V Fagiolini* all'olio PF Insalata di lattuga NML Carote Julienne
martedì 11 febbraio 2025	C Spaghetti alla marinara C pasta al ragù V Risotto ai funghi M Minestra di farro NML Quinoa con ceci, granella di noci e spinaci*	C Arrosto di bovino C Platessa* dorata V Fagioli al pomodoro PF Bresaola e grana NML Lonza alla pizzaiola	C Cavolfiore all'agro C Patate prezzemolate V Bieta ripassata PF Insalata di finocchi NML Cavolo cappuccio
mercoledì 12 febbraio 2025	C Risotto cozze e vongole* C Pasta alla puttanesca V Orecchiette con cime di rapa M Crema di verdure* con pasta NML Fusilli integrali alla crema di broccoli e speck croccante	C Cotoletta di maiale panata C Bovino al pomodoro V Burger di piselli PF Insalata con uova sode e fagiolini* NML Frittata agli spinaci	C Bieta* all'agro C Piselli al pomodoro V Broccoletti all'olio PF Insalata di carote NML Radicchio
giovedì 13 febbraio 2025	C Tagliatelle erbette e speck C Gnocchi burro e salvia V Pasta al ragù di verdure M Minestra di patate con pasta NML Orzo alla curcuma con verza e barbabietola	C Hamburger di manzo saporiti C Straccetti di pollo e verdure V Uova al pomodoro PF Rotolo di mozzarella e verdure NML Prosciutto cotto e Salame Milano	C Spinaci* al burro C Patate alla forno V Cicoria al vapore PF Insalata mista NML Cappuccio Julienne
venerdì 14 febbraio 2025	C Gnocchetti sardi al sugo C Risotto al ragù vegetale* V Pasta ai quattro formaggi M Passato di verdure* con riso NML Riso integrale con cime di rapa e ricotta	C Fusi di pollo alla diavola C Merluzzo alla Livornese V Legumi misti all'olio PF Formaggio alla piastra NML Mozzarella e Prosciutto crudo	C Carote lesse in salsa C Finocchi al vapore V Spinaci* all'agro PF Insalata di patate NML Insalata verde e rossa
SEMPRE PRESENTI	pasta/riso burro e parmigiano pasta/riso all'olio pasta/riso al pomodoro	petto di pollo o di tacchino ai ferri fettina di suino o bovino ai ferri mozzarella, stracchio o formaggio spalmabile	patate all'olio carote all'olio insalata verde

ti 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 crack

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