

## MENÙ INVERNO - MENÙ ORDINARIO

### II A SETTIMANA

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

**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