

MENÙ INVERNO - MENÙ ORDINARIO

III A SETTIMANA

PRANZO	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
lunedì 17 febbraio 2025	C Raviolini in salsa aurora C Riso e piselli* V Pennette al ragù vegetale* M Pasta e fagioli NML Pasta al ragù	C Bocconcini di arista alle erbe C Sgombro* al pomodoro V Omelette al formaggio PF Prosciutto crudo e mozzarella NML Arrosto di bovino	C Cavolfiore* all'agro C Fagiolini al pomodoro V Spinaci* all'olio PF Insalata di finocchi NML Radicchio
martedì 18 febbraio 2025	C Pasta ai quattro formaggi C Pasta all'arrabbiata V Riso al ragù vegetale M Passato di verdure* con pasta NML Zuppa di ceci	C Cotoletta di maiale panata C Lonza arrosto V Burger di piselli PF Bresaola e scaglie di grana NML Pollo in umido con verza	C Bieta* in padella C Patate prezzemolate V Cicoria al vapore PF Insalata mista NML Carote julienne
mercoledì 19 febbraio 2025	C Tortellini con panna C Risotto con zafferano V Pasta al pomodoro e ricotta M Pasta in crema di carote NML Insalata di farro invernale	C Salsicce alla piastra C Tacchino alla cacciatora V Frittata di patate PF Merluzzo, olive e capperi NML Prosciutto cotto e Salame Milano	C Cicoria ripassata C Carote all'olio V Finocchi al gratin PF Insalata di radicchio NML Cavolo cappuccio
giovedì 20 febbraio 2025	C Pasta ai funghi C Lasagna alla bolognese V Pasta al pesto M Minestrone con riso NML Minestra di lenticchie	C Fusi di pollo al forno C Polpette di bovino al sugo V Fagioli in umido PF Insalata di carote, cannellini e salmone NML Asiago	C Insalata di mista C Bieta al vapore V Patate al rosmarino PF Insalata di finocchi NML Broccoli all'agro
venerdì 21 febbraio 2025	C Conchiglie erbette e gamberetti* C Farro risottato V Pasta funghi e piselli* M Minestra di fagioli NML Riso integrale con radicchio e speck	C Bovino arrosto C Pollo alla paprika V Legumi misti all'olio PF Rotolo di mozzarella e verdure NML Burger vegetale	C Carote all'olio C Patate in umido V Bieta* ripassata PF Insalata di radicchio NML Verza stufata*
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

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 crackers.

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