

## MENÙ INVERNO - MENÙ ORDINARIO

### IV A SETTIMANA

PRANZO	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI
<b>Lunedì</b>	<b>C</b> Pasta all'arrabbiata <b>C</b> Cannelloni con ricotta e spinaci* <b>V</b> Riso e piselli* <b>M</b> Minestra di lenticchie <b>NML</b> Fusilli integrali alla crema di radicchio e parmigiano	<b>C</b> Arista alla salvia <b>C</b> Pollo alle verdure <b>V</b> Frittata <b>PF</b> Salame milano e ricotta <b>NML</b> Merluzzo capperi e limone	<b>C</b> Cicoria in padella <b>C</b> Insalata di patate <b>V</b> Cavolfiore* all'olio <b>PF</b> Insalata di lattuga <b>NML</b> Carote julienne
<b>Martedì</b>	<b>C</b> Pasta al ragù <b>C</b> Risotto allo zafferano <b>V</b> Mezze maniche al ragù vegetale <b>M</b> Minestra d'orzo <b>NML</b> Pasta panna radicchio e noci	<b>C</b> Platessa* dorata <b>C</b> Cotoletta di maiale panata <b>V</b> Burger di legumi <b>PF</b> Bresaola e rucola <b>NML</b> Manzo alla pizzaiola	<b>C</b> Carote prezzemolate <b>C</b> Spinaci* al burro <b>V</b> Bieta *all'olio <b>PF</b> Insalata di finocchi <b>NML</b> Insalata verde e rossa
<b>Mercoledì</b>	<b>C</b> Risotto ai funghi <b>C</b> Pasta alla romagnola <b>V</b> Pasta all'arrabbiata <b>M</b> Minestra e ceci <b>NML</b> Farro risottato	<b>C</b> Filetti di trota al forno <b>C</b> Arrosto di bovino <b>V</b> Uova al pomodoro <b>PF</b> Asiago e Italiceo <b>NML</b> Spezzatino di maiale con piselli	<b>C</b> Patate al forno <b>C</b> Carote in salsa <b>V</b> Cicoria ripassata <b>PF</b> Insalata mista <b>NML</b> Cavolo cappuccio
<b>Giovedì</b>	<b>C</b> Pasta al sugo di salsiccia <b>C</b> Risotto ai quattro formaggi <b>V</b> Tagliatelle alle cime di rapa <b>M</b> Passato di verdure* con riso <b>NML</b> Zuppa di farro e verdure	<b>C</b> Tacchino alla cacciatora <b>C</b> Lonza al forno <b>V</b> Hamburger vegetale <b>PF</b> Sformato di patate e formaggio <b>NML</b> Prosciutto crudo e Montasio	<b>C</b> Cicoria all'agro <b>C</b> Carote julienne <b>V</b> Patate prezzemolate <b>PF</b> Insalata di radicchio <b>NML</b> Fagiolini* stufati
<b>Venerdì</b>	<b>C</b> Risotto alle cozze e gamberetti* <b>C</b> Ravioli burro e salvia <b>V</b> Conchiglie con capperi e olive <b>M</b> Zuppa di fagioli <b>NML</b> Pasta pomodoro e piselli	<b>C</b> Pollo alla diavola <b>C</b> Hamburger di manzo gustosi <b>V</b> Legumi misti all'olio <b>PF</b> Prosciutto e provolone <b>NML</b> Tonno alla siciliana	<b>C</b> Finocchi lessi <b>C</b> Radicchio al forno <b>V</b> Bieta *all'olio <b>PF</b> Piselli* stufati <b>NML</b> Insalata e mais
<b>SEMPRE PRESENTI</b>	<b>pasta/riso burro e parmigiano</b> <b>pasta/riso all'olio</b> <b>pasta/riso al pomodoro</b>	<b>petto di pollo o di tacchino ai ferri</b> <b>fettina di suino o bovino ai ferri</b> <b>mozzarella, stracchio o formaggio spalmabile</b>	<b>patate all'olio</b> <b>carote all'olio</b> <b>insalata verde</b>

**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.

**M** Minestra

**PF** Piatto Freddo

**NML** Linea Mediterranea

Tutti i menù includono giornalmente il pane e la frutta

\* prodotto surgelato/potrebbe contenere prodotto surgelato