

MENU BASE AUTUNNO INVERNO 25-26



AUTUNNO/INVERNO	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana					
Primo piatto	Risotto alla parmigiana	crema di verdure con crostini	Pasta (conchiglie) all'olio	Orzo/ farro alle verdure	Pasta integrale (fusilli)zucca e speck
Secondo piatto	coscia di pollo Agli aromi	PESCE AL LIMONE	FRITTATA	Formaggio	Sformato di legumi
contorno	INSALATA VERDE	Patate	SPINACI AL VAPORE	INSALATA VERDE	Broccoli al vapore
Frutta					
Merenda	Frutta di stagione	Fette biscottate e marmellata	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta secca
2° settimana					
Primo piatto	Pasta(caserecce)pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta (mezzi rigatoni) al ragù	Crema di zucca con crostini	Pasta(conchiglie) olio e grana
Secondo piatto	Mozzarella	Frittata	TORTINO DI LEGUMI	Petto di tacchino al limone e rosmarino	PESCE IN UMIDO POMODORINI E CAPPERI
Contorno	FAGIOLINI	INSALATA	CAROTE JUILLIENNE	PATATE AL FORNO	Finocchi in insalata
Frutta					
Merenda	Frutta di stagione	Yogurt	Fette biscottate e miele	Frutta secca	Frutta di stagione
3° settimana					
Primo piatto	Pasta(sedanini) al ragù di verdure	Risotto alla milanese	Pasta(sedanini) al forno	PASTA ALLA ZUCCA	Risotto al pomodoro
Secondo piatto	Ricotta al forno	TORTINO DI legumi	Insalata verde con scaglie di grana e noci	COSCE DI POLLO	PESCE GRATINATO
CONTORNI	INSALATA	Broccoli all'olio		CAROTE JUILIENNE	CAVOLFIORI AL FORNO
Frutta					
Merenda	Frutta di stagione	Fette biscottate con marmellata	yogurt	Frutta secca	Frutta di stagione
4° settimana					
Primo piatto	Crema di ceci e porri con crostini	Pasta integrale(fusilli) crema di broccoli	Pasta(conchiglie) olio e grana	Pizza margherita	Risotto allo zafferano
Secondo piatto	Frittata	Mozzarella	COTOLETTA AL FORNO DI TACCHINO	Insalata verde con scaglie di grana e noci	Farinata di ceci
Contorno	INSALATA	SPINACI	CAROTE JUILIENNE		FAGIOLINI
Frutta					
Merenda	Frutta di stagione	Fette biscottate con miele	Frutta secca	Yogurt	Frutta di stagione