

MENU' ESTIVO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana	Pasta al ragù Verdura cruda Frutta Pane	Sogliola agli agrumi con patate al prezzemolo Verdura cotta Frutta Pane	Pasta fredda con mozzarella e pomodorini Verdura cruda Frutta Pane	Orzotto con ceci e verdure Verdura mista Frutta Pane	Pasta pomodoro e basilico Frittata Verdura cotta Frutta Pane
2 settimana	Pizza Verdura cruda Frutta Pane	Risotto giallo Petto di pollo ai ferri Verdura cotta Frutta Pane	Merluzzo panato Patate al forno Verdura cruda Frutta Pane	Insalata di riso Con prosciutto cotto e formaggio Verdura mista Frutta Pane	Pasta integrale al pesto con fagioli cannellini Verdura cotta Frutta Pane
3 settimana	Crocchette di legumi Verdura cruda Frutta Pane	Arrosto con patate al forno Verdura cruda Frutta Pane	Pasta al pomodoro Frittata Verdura cotta Frutta Pane	Riso Pilaf Bocconcini di vitello agli aromi Verdura cruda Frutta Pane	Pasta al ragù di pesce Verdura cotta Frutta Pane
4 settimana	Risotto con ragù bianco Verdura cruda Frutta Pane	Pasta bianca Frittata al forno Verdura cruda Frutta Pane	Gnocchetti di grano saraceno con piselli Verdura cotta Frutta Pane	Sogliola al forno con patate Verdura cotta Frutta Pane	Piadina al prosciutto Verdura cruda Frutta Pane

Per allergeni vedi tabella a parte

Questo menù segue le ultime direttive dell'ATS Insubria così come comunicate nella circolare prot. 81953 del 06.08.2020.