

MENU' INVERNALE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 settimana	<p>Crema di legumi con orzo e verdure Verdura mista cruda Frutta Pane</p>	<p>Merluzzo gratinato Purè di patate Verdura cotta Frutta Pane</p>	<p>Pasta ricotta e zucchine Verdura cruda Frutta Pane</p>	<p>Lasagne alla bolognese Verdura cruda Frutta Pane</p>	<p>Piadina al prosciutto Verdura cotta Frutta Pane</p>
2 settimana	<p>Pizza Verdura cruda Frutta Pane</p>	<p>Risotto alla milanese Spezzatino di tacchino Verdura cotta Frutta Pane</p>	<p>Sogliola al forno Patate al prezzemolo Verdura cruda Pane</p>	<p>Pasta al ragù Verdura mista cruda Frutta Pane</p>	<p>Pasta con besciamella e prosciutto cotto Verdura cotta Frutta Pane</p>
3 settimana	<p>Pasta e lenticchie Verdura cruda Frutta Pane</p>	<p>Cosce di pollo al forno con patate lesse Verdura cruda Frutta Pane</p>	<p>Risotto alla parmigiana Frittata Verdura cotta Frutta Pane</p>	<p>Polenta e bruscitt Verdura cruda Frutta Pane</p>	<p>Pasta al ragù di pesce Verdura cotta Frutta Pane</p>
4 settimana	<p>Pasta di grano saraceno con crema di ceci Verdura cotta Frutta Pane</p>	<p>Pasta al sugo Frittata Verdura cruda Frutta Pane</p>	<p>Arrostito di vitello con patate al forno Verdura cruda Frutta Pane</p>	<p>Risotto alla parmigiana Polpettine di pesce Verdura cotta Frutta Pane</p>	<p>Pasta al pesto Formaggio Verdura cruda Frutta Pane</p>

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.