

## 2<sup>a</sup> settimana

Lunedì
<b>Risotto alla carota:</b> Riso gr. 60 Carote gr. 150 Cipolle gr. 40 Olio d'oliva gr.10 Grana gr.10 <b>Mozzarella :gr.50</b> <b>Insalata mista:</b> insalata gr. 150 pomodori gr. 40 carote gr. 40 Olio d'oliva gr. 10 <b>Rosetta di tipo comune:</b> gr. 60 <b>Frutta fresca di stagione</b> gr150
Martedì
<b>Maccheroncini al pomodoro:</b> Pasta gr 60 Pomodori pelati gr.100 Olio d'oliva gr.5 Grana gr. 10 <b>Fuselli di pollo in umido:</b> fuselli di pollo gr. 70 Olio d'oliva gr.. 5 <b>Fantasie di ortaggi al forno:</b> melanzane, carote, zucchine gr, 150 olio d'oliva gr. 5 pangrattato gr. 10 <b>Rosetta di tipo comune:</b> gr. 60 <b>Frutta fresca di stagione</b> gr150
Mercoledì
<b>Minestra di pasta e patate:</b> acqua q.b. olio d'oliva gr. 5 pasta di semola gr.40 patate gr. 60 pomodoro pelato gr. 10 parmigiano o grana gr. 5 <b>Polpette d carne:</b> carne macinata di vitello gr. 70 parmigiano o grana gr. 5, sale e aromi q.b. <b>Fagiolini saltati:</b> fagiolini gr. 150 Olio d'oliva gr.10gr. <b>Rosetta di tipo comune:</b> gr. 60 <b>Frutta fresca di stagione</b> gr150
Giovedì
<b>Pasta al pomodoro:</b> vedi ingredienti del martedì <b>Prosciutto cotto :</b> gr. 20 <b>Carote in insalata :</b> carote gr. 150 ,Olio gr.10 <b>Rosetta di tipo comune:</b> gr. 60 <b>Frutta fresca di stagione</b> gr150

Venerdì
<b>Pasta e ceci :</b> pasta gr.60 Ceci gr. 40 Olio d'oliva gr.10  <b>Bastoncini di pesce al forno:n° 3</b>  <b>Insalata :</b> insalata gr. 150 Olio d'oliva gr. 10 <b>Rosetta di tipo comune:</b> gr. 60 <b>Frutta fresca di stagione</b> gr150