

## Menu invernale ( Novembre- Dicembre- Gennaio- Febbraio)

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA	Pasta e piselli  Cotoletta di pollo  Insalata verde  Frutta di stagione	Pasta al pomodoro  Mozzarella  Insalata di pomodori  Frutta di stagione	Pasta col minestrone di verdure  Hamburger  Purè di patate  Frutta di stagione	Lasagne  Prosciutto cotto  Purea di frutta varia	Riso in brodo vegetale  Platessa dorata al forno  Spinaci in padella  Frutta di stagione
SECONDA	Pasta alla pizzaiola  Mozzarella  Insalata  Frutta di stagione	Pasta e patate  Salsiccia di pollo e tacchino  Carote lesse  Frutta di stagione	Risotto con passato di verdura  Arrosto di maiale  Macedonia di verdure  Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro  Prosciutto cotto  Crostatina di frutta	Pasta e lenticchie  Bastoncini di pesce al forno  Insalata mista  Frutta di stagione
TERZA	Risotto con le carote  Mozzarella  Insalata di pomodori  Frutta di Stagione	Maccheroncini al pomodoro e basilico  Fuselli di pollo al forno  Insalata verde  Frutta di stagione	Pasta con i ceci  Filetto di platessa al limone  Patate stick al forno  Frutta di stagione	Pasta e patate  Polpette in umido  gelato alla frutta	Passato di verdura e pasta  Cotoletta di pollo  Spinaci lessi  Frutta di stagione
QUARTA	Semini in brodo di merluzzo  bastoncini di merluzzo in umido Purè di patate  Frutta	Pasta al pomodoro  Mozzarella  Insalata verde  Ciambella di frutta	Pasta con fagioli  Cotoletta di pollo  Insalata di carote julienne  Frutta	Pasta al pomodoro  Salsiccia di tacchino e pollo  Frutta di stagione	Pasta con la zucca  polpette di vitello  Insalata mista  Frutta di stagione

Per frutta di stagione si intende in alternanza: mela, banana, clementini, arancia, kiwi, pera.

Il menu non prevede l'utilizzo di prodotti OGM.

La Ditta utilizzerà olio extra vergine di oliva e pomodori pelati biologici.

La Ditta utilizzerà, inoltre, prodotti di filiera corta per valorizzare i prodotti locali.

Dottoressa in dietistica  
Sisti Gina