

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