



Menù Autunno/Inverno 2019/2020
COSTA MASNAGA

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	<i>Pasta al pomodoro Uovo sodo Carote cotte Succo di frutta Pane</i>	<i>Passato di legumi con crostini Tonno Patate al forno Frutta di stagione Pane</i>		<i>Brasato con verdure in umido Polenta Frutta di stagione Pane</i>	
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	<i>Gnocchi al pomodoro Mozzarella filone Pomodori Yogurt alla frutta Pane</i>	<i>Risotto alla parmigiana Arrosto di tacchino al forno Insalata mista Frutta di stagione Pane</i>		<i>Minestra di orzo Crocchette di pesce Spinaci Frutta di stagione Pane</i>	
<u>TERZA SETTIMANA</u>	<i>Pasta al pesto Hamburger vegetariano Carote julienne Budino pane</i>	<i>Pasta al pomodoro Cosce di pollo Fagiolini Frutta di stagione Pane</i>		<i>Lasagne Insalata mista Frutta di Stagione Pane</i>	
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	<i>Pasta all'olio e grana Lenticchie in umido Carote al vapore Yogurt alla frutta Pane</i>	<i>Risotto alla milanese Pesce dorato Broccoli al vapore Frutta di stagione Pane</i>		<i>Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 pz) Insalata Frutta di stagione pane</i>	

Il pane è a ridotto contenuto di sale. Alcune materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate a seconda della reperibilità sul mercato e della stagionalità. Allergeni: nello stesso centro cottura vengono lavorati alimenti e bevande che possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.