



## Menù Invernale 2023/2024

### COSTA MASNAGA –NO CARNE

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	PASTA AL SUGO DI VERDURE <b>Formaggio</b> FAGIOLINI FRUTTA	Pasta al pomodoro Legumi in umido Spinaci Frutta di Stagione	PIZZA <b>½ FORMAGGIO</b> Pomodori FRUTTA	MINESTRA D'ORZO <b>TONNO</b> PURÈ DOLCE	
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	PASTA POMODORO E ZUCCHINE FORMAGGIO SPINACI FRUTTA	Risotto alla parmigiana <b>Tonno</b> Fagiolini Frutta di Stagione	<b>Formaggio</b> VERDURE IN UMIDO POLENTA FRUTTA	VELLUTATA DI PISELLI CON CROSTINI FILETTO DI MERLUZZO PANATO PATATE AL FORNO DOLCE	
<u>TERZA SETTIMANA</u>	PASTA AL PESTO NUGGETS DI PESCE INSALATA FRUTTA	Minestra Di Farro E Legumi Formaggio Zucchine Frutta di Stagione	<b>PASTA AL POMODORO</b> <b>UOVA SODE</b> <b>CAROTE</b> DOLCE	RISOTTO VERDE HAMB VEGETALE BROCCOLI FRUTTA DI STAGIONE	
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	PASTA INTEGRALE ALL'OLIO EVO FRITTATA con SPINACI FRUTTA	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta di Stagione	RISOTTO GIALLO <b>Hamb vegetale</b> BROCCOLI FRUTTA	CREMA DI LEGUMI CON PASTA PESCE GRATINATO POMODORI DOLCE	

*Utilizzo di olio extravergine d'oliva . Pane a ridotto contenuto di sodio. Utilizzo di sale iodato. 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.*