



Menù Invernale 2023/2024

Asili - Camisasca

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA</u> <u>SETTIMANA</u>	<i>Pasta al pomodoro</i> Hamburger vegetale con legumi <i>Broccoletti</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Risotto giallo</i> <i>Uovo strapazzato</i> <i>Carote al forno</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Pasta pasticciata al forno</i> ½ formaggio <i>Fagiolini</i> <i>Frutta di stagione</i>	Pastina in brodo <i>Scaloppina di pollo al limone</i> <i>Purè</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Pasta all'olio EVO</i> <i>Pesce dorato al forno</i> <i>Zucchine</i> <i>Yogurt</i>
<u>SECONDA</u> <u>SETTIMANA</u>	<i>Pasta al pomodoro e zucchine</i> <i>Hamb vegetale</i> Carote al vapore <i>Frutta di stagione</i>	<i>Risotto al pomodoro</i> <i>Uovo sodo</i> <i>Fagiolini</i> <i>Frutta di stagione</i>	Pasta all'olio <i>Brasato con verdure in umido</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Minestrone con farro con legumi</i> <i>Filetto di merluzzo panato</i> <i>Patate al forno</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Pasta integrale all'olio EVO</i> <i>formaggio</i> <i>broccoletti</i> <i>Frutta di stagione</i>
<u>TERZA</u> <u>SETTIMANA</u>	<i>Pasta integrale al sugo di verdure</i> <i>Cavolfiori al vapore</i> <i>Formaggio a fette</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Vellutata di piselli con crostini</i> <i>Scaloppina al latte</i> <i>Patate lesse</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Pasta al ragù di manzo</i> ½ hamb vegetale <i>Spinaci al vapore</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Risotto all'ortolana</i> <i>Pesce gratinato al forno</i> <i>Carote al vapore</i> <i>Yogurt</i>	Pizza Lenticchie <i>Fagiolini</i> <i>Frutta di stagione</i>
<u>QUARTA</u> <u>SETTIMANA</u>	<i>Pasta integrale all'olio EVO</i> <i>Uova strapazzate</i> <i>Fagiolini</i> <i>Frutta di stagione</i>	<i>Risotto ai piselli</i> <i>Mozzarella</i> <i>Carote cotte</i> <i>Frutta di stagione</i>	Chicche al ragù di manzo ½ hamb vegetale <i>Broccoli al vapore</i> Yogurt	<i>Pastina in brodo</i> Pesce dorato al forno <i>Cavolfiori</i> Budino	<i>Spinaci</i> <i>Pizza margherita</i> <i>½ pr. cotto</i> <i>Frutta di stagione</i>

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.