



Menù Invernale 2023/2024

Asili - Camisasca Vegano

| | <u>Lunedì</u> | <u>Martedì</u> | <u>Mercoledì</u> | <u>Giovedì</u> | <u>Venerdì</u> |
|------------------------------|--|--|---|---|--|
| <u>PRIMA SETTIMANA</u> | <i>Pasta al pomodoro Hamburger vegetale Broccoletti Frutta di stagione</i> | <i>Risotto giallo senza burro e formaggio Legumi Carote al forno Frutta di stagione</i> | <i>Pasta al pomodoro Hamburger vegetale Fagiolini Frutta di stagione</i> | <i>Pastina in brodo Legumi Purè Frutta di stagione</i> | <i>Pasta all'olio EVO Hamburger vegetale Zucchine Frutta di Stagione</i> |
| <u>SECONDA SETTIMANA</u> | <i>Pasta al pomodoro e zucchine Hamb vegetale Carote al vapore Frutta di stagione</i> | <i>Risotto al pomodoro senza burro e formaggio Legumi Fagiolini Frutta di stagione</i> | <i>Pasta all'olio Hamburger vegetale verdure in umido Frutta di stagione</i> | <i>Minestrone con farro con legumi Hamburger vegetale Patate al forno Frutta di stagione</i> | <i>Pasta integrale all'olio EVO formaggio broccoletti Frutta di stagione</i> |
| <u>TERZA SETTIMANA</u> | <i>Pasta integrale al sugo di verdure Cavolfiori al vapore Hamb vegetale Frutta di stagione</i> | <i>Vellutata di piselli con crostini Legumi Patate lesse Frutta di stagione</i> | <i>Pasta al pomodoro hamb vegetale Spinaci al vapore Frutta di stagione</i> | <i>Risotto all'ortolana Legumi Carote al vapore Frutta di Stagione</i> | <i>Pizza rossa Lenticchie Fagiolini Frutta di stagione</i> |
| <u>QUARTA SETTIMANA</u> | <i>Pasta integrale all'olio EVO Legumi Fagiolini Frutta di stagione</i> | <i>Risotto ai piselli hamb vegetale Carote cotte Frutta di stagione</i> | <i>Chicche al pomodoro hamb vegetale Broccoli al vapore Frutta di Stagione</i> | <i>Pastina in brodo Legumi Cavolfiori Budino di riso</i> | <i>Spinaci Pizza rossa hamb vegetale 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.