



## Menù Invernale 2023/2024

Asili - Camisasca - no suino

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