



Menù primavera estate 2022 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 pomodoro Ricotta Fagiolini Frutta, dolce o succo	Risotto alla parmigiana Hamb. vegetale Carote cotte Frutta, dolce o succo		Risotto verde Hamb vegetale Carote julienne Frutta, dolce o succo	
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	Pasta all'olio Frittata alle zucchine Frutta, dolce o succo	Piadina cotto e tonno Insalata Frutta, dolce o succo		Risotto all'ortolana Nuggets di pesce Finocchi julienne Frutta, dolce o succo	
<u>TERZA SETTIMANA</u>	Pasta al pomodoro Uovo sodo Broccoli Frutta, dolce o succo	Pasta integrale al pesto Piselli Carote Frutta, dolce o succo		pizza pomodori Frutta, dolce o succo	
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	Pasta all'olio Uovo sodo Pomodori Frutta, dolce o succo	Risotto giallo Pesce gratinato patate lesse Frutta, dolce o succo		Pasta al pomodoro formaggio Spinaci Frutta, dolce o succo	

Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale. 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.