



**Menù Invernale 2022/2023**  
**COSTA MASNAGA – no carne**

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<b><u>PRIMA</u></b> <b><u>SETTIMANA</u></b>	<i>PASTA AL SUGO DI VERDURE</i> <i>Tonno</i> <i>FAGIOLINI</i>	<i>PASTA AL POMODORO</i> <i>LEGUMI IN UMIDO</i> <i>SPINACI</i>		<i>MINESTRA</i> <i>D'ORZO</i> <i>Formaggio</i> <i>PURÈ</i>	
<b><u>SECONDA</u></b> <b><u>SETTIMANA</u></b>	<i>PASTA POMODORO E ZUCCHINE</i> <i>FRITTATA</i> <i>SPINACI</i>	<i>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</i> <i>Tonno</i> <i>FAGIOLINI</i>		<i>Formaggio</i> <i>VERD IN UMIDO</i> <i>POLENTA</i>	
<b><u>TERZA</u></b> <b><u>SETTIMANA</u></b>	<i>PASTA AL PESTO</i> <i>FORMAGGIO FRESCO</i> <i>CAROTE COTTE</i>	<i>MINESTRA DI FARRO CON</i> <i>LEGUMI</i> <i>NUGGETS DI PESCE</i> <i>ZUCCHINE</i>		<i>pasta al pomodoro</i> <i>hamb vegetale</i> <i>BROCCOLI</i>	
<b><u>QUARTA</u></b> <b><u>SETTIMANA</u></b>	<i>PASTA INTEGRALE ALL'OLIO</i> <i>EVO</i> <i>FRITTATA</i> <i>SPINACI</i>	<i>PASTA AL POMODORO</i> <i>FORMAGGIO</i> <i>ZUCCHINE</i>		<i>PIZZA</i> <i>Tonno</i> <i>POMODORI</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.