



Menù Invernale 2022/2023 COSTA MASNAGA

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	<i>PASTA AL SUGO DI VERDURE HAMB DI MANZO AL FORNO FAGIOLINI</i>	<i>PASTA AL POMODORO LEGUMI IN UMIDO SPINACI</i>		<i>MINESTRA D'ORZO NUGGETS DI POLLO PURÈ</i>	
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	<i>PASTA POMODORO E ZUCCHINE FRITTATA SPINACI</i>	<i>RISOTTO ALLA PARMIGIANA PR. COTTO FAGIOLINI</i>		<i>BRASATO CON VERD IN UMIDO POLENTA</i>	
<u>TERZA SETTIMANA</u>	<i>PASTA AL PESTO FORMAGGIO FRESCO CAROTE COTTE</i>	<i>MINESTRA DI FARRO CON LEGUMI NUGGETS DI PESCE ZUCCHINE</i>		<i>LASAGNE AL RAGÙ DI MANZO BROCCOLI</i>	
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	<i>PASTA INTEGRALE ALL'OLIO EVO FRITTATA SPINACI</i>	<i>PASTA AL POMODORO FORMAGGIO ZUCCHINE</i>		<i>PIZZA ½ COTTO 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.