



Menù Invernale 2022/2023 COSTA MASNAGA NO SUINO

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

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.