



Menù Invernale 2023/2024

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 FRUTTA	Pasta al pomodoro Legumi in umido Spinaci Frutta di Stagione	PIZZA ½ hamb vegetale Pomodori FRUTTA	MINESTRA D'ORZO TONNO PURÈ DOLCE	
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	PASTA POMODORO E ZUCCHINE FORMAGGIO SPINACI FRUTTA	Risotto giallo Uovo sodo Fagiolini Frutta di Stagione	BRASATO CON VERDURE IN UMIDO POLENTA FRUTTA	VELLUTATA DI PISELLI CON CROSTINI FILETTO DI MERLUZZO PANATO PATATE AL FORNO DOLCE	
<u>TERZA SETTIMANA</u>	PASTA AL PESTO NUGGETS DI PESCE INSALATA FRUTTA	Minestra di farro e legumi Formaggio Zucchine Frutta di Stagione	LASAGNE AL RAGÙ DI MANZO PISELLI E CAROTE DOLCE	RISOTTO VERDE HAMBURGER VEGETALE BROCCOLI FRUTTA DI STAGIONE	
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	PASTA INTEGRALE ALL'OLIO EVO FRITTATA con SPINACI FRUTTA	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta di Stagione	RISOTTO alla parmigiana FILETTI DI POLLO BROCCOLI FRUTTA	CREMA DI LEGUMI CON PASTA PESCE GRATINATO POMODORI DOLCE	

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.