



Menù Invernale 2023/2024

COSTA MASNAGA –NO CARNE

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA</u> <u>SETTIMANA</u>	PASTA AL SUGO DI VERDURE Formaggio FAGIOLINI FRUTTA	Pasta al pomodoro Legumi in umido Spinaci Frutta di Stagione	PIZZA ½ FORMAGGIO Pomodori FRUTTA	MINESTRA D'ORZO TONNO PURÈ DOLCE	
<u>SECONDA</u> <u>SETTIMANA</u>	PASTA POMODORO E ZUCCHINE FORMAGGIO SPINACI FRUTTA	Risotto giallo Tonno Fagiolini Frutta di Stagione	Formaggio VERDURE IN UMIDO POLENTA FRUTTA	VELLUTATA DI PISELLI CON CROSTINI FILETTO DI MERLUZZO PANATO PATATE AL FORNO DOLCE	
<u>TERZA</u> <u>SETTIMANA</u>	PASTA AL PESTO NUGGETS DI PESCE INSALATA FRUTTA	Minestra Di Farro E Legumi Formaggio Zucchine Frutta di Stagione	PASTA AL POMODORO UOVA SODE CAROTE DOLCE	RISOTTO VERDE HAMB VEGETALE BROCCOLI FRUTTA DI STAGIONE	
<u>QUARTA</u> <u>SETTIMANA</u>	PASTA INTEGRALE ALL'OLIO EVO FRITTATA con SPINACI FRUTTA	Pasta al pomodoro Formaggio Zucchine Frutta di Stagione	RISOTTO alla parmigiana Hamb vegetale 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.