



Menù primavera estate 2024 Costa Primaria

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	Pasta al pesto polpette di pollo e tacchino Fagiolini Frutta, dolce	Risotto al pomodoro e basilico Hamb vegetale zucchine Frutta, dolce	Pita con patate e uovo sodo Spinaci Frutta, dolce	Pasta integrale aurora Pesce gratinato al forno Cavolfiori Frutta, dolce	
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	Tortelli ricotta e spinaci burro e salvia Uovo sodo Tris di verdure Frutta, dolce	Piadina cotta e formaggio Fagiolini Frutta, dolce	Passato di verdura con crostini Arrostato di tacchino freddo Patate al forno Frutta, dolce	Riso freddo (tonno, mais, mozzarella) Farinata di legumi Broccoli Frutta, dolce	
<u>TERZA SETTIMANA</u>	Pasta integrale al ragù di verdure Nuggets di pollo Purè Frutta, dolce	Pasta fredda al pesto e feta Piselli con pr. Cotto Spinaci <i>Frutta, dolce</i>	Risotto viola Uovo sodo Broccoli Frutta, dolce	Pasta olio e grana Formaggio spalmabile Carote Frutta, dolce	
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	Risotto giallo bocconcini di tacchino Fagiolini Frutta, dolce	Raviolini di carne al pomodoro ½ formaggio Zucchine Frutta, dolce	Orzo freddo (pomodoro, mozzarella, tonno e basilico) Pr. Cotto Carote Frutta, dolce	Pasta pasticciata al forno ½ hamb vegetale Spinaci Frutta, dolce	

Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale. 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.