

Menù invernale (ottobre-marzo)

| | Prima settimana | Seconda settimana | Terza settimana | Quarta settimana | Merenda |
|------------------|---|---|---|--|--|
| Lunedì | Pasta al pesto Frittata * Verdura Pane | Pasta alla carbonara Formaggio al taglio *Verdura Pane | Risotto allo zafferano Formaggio fresco *Verdura Pane | Raviolini di magro alla salvia Merluzzo al forno *Verdura Pane | Latte e biscotti |
| Martedì | Pasta al ragù di verdura Polpettine di pesce *Verdura Pane | Minestra d'orzo Scaloppine di lonza al limone *Verdura Pane | Passato di legumi con crostini Cosce di pollo *Verdura Pane | Passato di verdura con pastina Polpette tacchino *Verdura Pane | Pane e prosciutto |
| Mercoledì | Verdura Pane Spezzatino di vitello o bruscitt Polenta | *Verdura Pasta pasticciata al ragù di carne Pane | Pasta olio e grana Frittata Verdura Pane | Pasta al sugo di verdure Frittata *Verdura Pane | Te deteinato con biscotti |
| Giovedì | Minestra di verdure con riso Platessa panata al forno * Verdura Pane | Riso alla parmigiana Merluzzo al forno *Verdura Pane | Pasta al pesto Platessa al forno *Verdura Pane | Riso Formaggio fresco *Verdura Pane | Pane e cioccolato fondente |
| Venerdì | Pizza Margherita Spinaci al limone *Prosciutto cotto Pane | Gnocchetti sardi al pomodoro Crocchette di legumi *Verdura Pane | Pizza margherita *Prosciutto cotto *Verdura Pane | *Verdura Gnocchi di patate al ragù Pane | Frutta fresca di stagione crackers |

Buon appetito!

*mezza porzione
Pasta carbonara con prosciutto cotto
Frutta secondo la stagionalità
Verdura secondo la stagionalità



*mezza porzione
Pasta carbonara con prosciutto cotto
Frutta secondo la stagionalità
Verdura secondo la stagionalità