

**MENÙ INVERNO a.s. 2023/2024**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	Pasta al pomodoro Pollo impanato <b>al forno</b> Fagiolini all'olio Frutta <b>di stagione</b>	Risotto allo zafferano Formaggio Cavolfiori gratinati Frutta <b>di stagione</b>	Pasta e lenticchie Frittata Carote brasate Frutta <b>di stagione</b>	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata Frutta <b>di stagione</b>	Passato di verdura Platessa** al forno Patate al forno Frutta <b>di stagione</b>
<b>2</b>	Ravioli <b>di magro</b> olio e salvia Bastoncini di pesce** <b>al forno</b> Finocchi in insalata Frutta <b>di stagione</b>	Pasta al pomodoro Polpette di legumi Coste all'olio Frutta <b>di stagione</b>	Lasagna vegetale Formaggio Insalata verde Frutta <b>di stagione</b>	Vellutata di porri e patate Fusi di pollo al forno Broccoli Frutta <b>di stagione</b>	Pasta e fagioli Frittata al naturale Carote saltate Frutta <b>di stagione</b>
<b>3</b>	Pizza margherita Formaggio Insalata Budino	Passato di verdura Bocconcini di pollo gratinati Broccoli Frutta <b>di stagione</b>	Gnocchi al pomodoro Lonza alle mele Carote e piselli Frutta <b>di stagione</b>	Pasta agli aromi Uova strapazzate Finocchi brasati Frutta <b>di stagione</b>	Risotto alle verdure Tonno all'olio Fagiolini al vapore Frutta <b>di stagione</b>
<b>4</b>	Risotto alla parmigiana Affettato di tacchino Carote julienne Frutta <b>di stagione</b>	Pasta pomodoro e basilico Bastoncini di pesce** <b>al forno</b> Tri di verdure (no legumi no patate) Yogurt	Pasta al ragù di carni in bianco Formaggio Fagiolini Frutta <b>di stagione</b>	Ravioli ricotta e spinaci <b>olio e salvia</b> Pollo al limone Broccoli all'olio Frutta <b>di stagione</b>	Crema di verdure con crostini Crocchette di legumi Patate al rosmarino Frutta <b>di stagione</b>

**Il pane è presente ad ogni pasto**

I prodotti contrassegnati con \*\* potrebbero essere surgelati



Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

approvato da ASL "VC" SIAN  
in data 25/10/2023

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato