Pellegrini

Menù

Autunno - Inverno 24/25

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
Lunedì	Crema di fagioli con pasta 1 Bocconcini di mozzarella 7 *Fagiolini all'olio E.V.O. Frutta – Pane 1	Pasta al ragù di verdure 1-9 Hamburger di manzo* Insalata di finocchi Frutta – Pane 1	Ravioli di magro burro e salvia 1-3-7 Formaggio crescenza 7 *Carote all'olio Frutta – Pane 1	Risotto con piselli 7 Frittata 3-7 *Cavolfiore stufato Polpa frutta – Pane 1
Martedì	Risotto con zafferano 7 Rolle di uova al formaggio 3-7 Insalata mista Polpa frutta – Pane 1	PIATTO UNICO Pasta con lenticchie e patate 1 Zucchine * al forno Budino – Pane 1	PIATTO UNICO Brasato con polente Insalata mista Barretta di cioccolato 6-7-8-Pane	Pasta integrale al pomodoro 1 Platessa gratinata 1-3-4 *Spinaci filanti 7 Frutta – Pane 1
Mercoledì	PIATTO UNICO Pizza margherita 1-7 Carote a tronchetto Barretta di cioccolato 6-7-8 Pane	Risotto alla parmigiana 7 Prosciutto cotto *Broccoli stufati Yogurt – Pane 1	Pastina in brodo vegetale 1 Frittata al formaggio 3-7 *Cavolfiori gratinati al forno 7 Frutta -Pane 1	Passato ai legumi con pasta 1 Arrosto di tacchino 1-3-4 Carote julienne Frutta – Pane 1
Giovedì	Pastina in brodo vegetale 1 Lonza al latte 7 Purè di patate 7 Frutta – Pane 1	Gnocchetti sardi al pomodoro 1 Tonno 4 *Carote al vapore Frutta – Pane 1	Risotto con zucchine 1 Torta rustica con ceci Patate lesse Polpa frutta – Pane 1	PIATTO UNICO Pizza margherita 1-7 Insalata di finocchi Barretta di cioccolato 6-7-8-Pane 1
Venerdì	Pasta alle zucchine 1 Filetto di nasello gratinato 4 *Erbette saltate Yogurt 7- Pane 1	Passato di verdura con crostini 1 Primo sale 7 *Patate al forno Frutta – Pane 1	Pasta al pesto* 1 *Bastoncini di merluzzo 1-4 *Fagiolini all'olio E.V.O Frutta – Pane 1	Crema di verdura con orzo 1 Formaggio grana 7 Purè di patate 7 Yogurt – Pane 1

- NON E' ESCLUSA LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE
- Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio.
- E' fatto obbligo al personale: tenerla in luogo facilmente reperibile.

*= prodotto surgelato/congelato all'origine

- Pane: è previsto pane a ridotto contenuto di sodio (< 1,7% di sale). Frutta di stagione a rotazione.