



MENÙ INVERNALE SETTIMANALE SOLBIATE



In vigore dal 30/10/2023 sino al 31/03/2024

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---------------------|---|--|---|---|---|
| 1° settimana | Lasagne ^{1,7,9} Formaggio Fontina ⁷ Insalata e Mais Frutta/ Dessert | Pasta e legumi ^{1,7,9} Prosciutto Cotto Fagiolini Frutta/ Dessert | Pasta al pomodoro ^{7,9} Cotoletta alla milanese al forno ¹ carote Frutta/ Dessert | Riso allo zafferano ⁷ Frittata al forno ^{3,7} Finocchi al vapore Frutta/ Dessert | Pasta gratinata ^{1,7} Nasello dorato ^{1,4} Insalata Patate Prezzemolate Frutta/ Dessert |
| 2° settimana | Ravioli in salsa rosa ^{1,7,9} Tacchino al forno Finocchi a velo Frutta/ Dessert | Risotto al parmigiana ⁷ Cosce di pollo Spinaci Frutta/ Dessert | Pasta al ragù ^{1,9} Mozzarella ⁷ Pomodori Frutta/ Dessert | Pasta e fagioli ^{1,9} Formaggio Asiago ⁷ Broccoletti Frutta/ Dessert | Pasta al pesto ^{1,7} Merluzzo panato al forno ^{1,3,4} Carote Julienne Frutta/ Dessert |
| 3° settimana | Gnocchi al pomodoro ^{1,7,9} Cosce di pollo al forno Cavolfiori yogurt alla frutta | Risotto zafferano ⁷ Bresaola carote baby Frutta/ Dessert | Pasta olio e grana ^{1,7,9} Lonza al forno Spinaci Frutta/ Dessert | Pasta pasticciata ^{1,7,9} Platessa al forno ⁴ Carote alla Julienne Frutta/ Dessert | Ravioli di magro ^{1,7} Frittata ^{3,7} Pomodori Frutta/ Dessert |
| 4° settimana | Pizza ^{1,7} 1/2 porz. prosciutto insalata fresca Frutta/ Dessert | Minestra di verdure ^{7,9} Carpaccio di tacchino Patate Frutta/ Dessert | Risotto alla parmigiana ⁷ Hamburger di manzo Erbette Frutta/ Dessert | Pasta olio e grana ^{1,7,9} Frittata ^{3,7} Spinaci Frutta/ Dessert | Orzotto agli aromi ¹ Palombo Dorato ^{1,4} Patate al vapore Frutta/ Dessert |

Frutta di stagione in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore: Arance, Banane, Mandarini, Mandaranci, Mele, Pere, Prugne, Uva

Verdura proposta a rotazione, in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore: Carote, Fagiolini, Finocchi, Insalata, Cavolo, Cavolo Cappuccio, Spinaci, Erbette.

Pane: ogni pasto sarà comprensivo di pane bianco secondo le grammature previste.

Il pane è del tipo 0 senza condimenti aggiunti (composto da farina di grano, acqua, lievito, sale – prodotto a ridotto contenuto di sale 1,7% di sale su 100 g di farina di grano). Allergeni:

1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6.

Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.