

MENU' INVERNALE CENTRO COTTURA TAINO 2022-2023

NO MAIALE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	Pizza Margherita (1,3) Aff. Di tacchino ½ porzione Carote julienne Yogurt (3)	Pasta olio e grana (1,2,3) Frittata alle verdure (2,3) Zucchine* Frutta	Pasta al pesto (1,2,3,12,13) Polpettine di carne* (1,2,3) Fagiolini* Frutta	Ravioli di magro burro e salvia (1,2,3) Primo sale (3) Insalata Frutta	Gnocchi alla romana (1,3) Platessa al forno* (1,2,5) Broccoletti* Frutta
2	Pasta integrale al pomodoro (1,9) Affettato di tacchino Insalata Frutta	Pasta alla norma (1) Crocchette di pesce (1,2,3,5) Carote al forno* Frutta	Minestra con riso (10) Arrosto di tacchino (1,3) Spinaci* Frutta	Pasta tacchino e piselli (1,3) Frittata alle verdure (2,3) Verdura cotta* Budino (3)	Pasta al ragù (1) Formaggio ½ porzione (3) Fagiolini in insalata* Frutta
3	Pasta agli aromi (1) Hamburger* Patate al forno* Frutta	Risotto al pomodoro (2,3) Involtoni di tacchino e formaggio (3) Broccoletti* Frutta	Carote al forno* Polenta e spezzatino (1,10) Yogurt (3)	Pasta ai tre sapori (1,2,3,12,13) Platessa panata (1,2,5) Spinaci* Frutta	Pizza Margherita (1,3) Formaggio ½ porzione (3) Carote julienne Dolce da forno (1,2,3)
4	Gnocchi al pomodoro (1) Merluzzo impanato (1,2,5) Carote al forno* Frutta	Risotto con verdure (2,3,10) Platessa panata* (1,2,5) Zucchine al forno* Frutta	Lasagne alla bolognese (1,2,3,10) Mozzarella ½ porzione (3) Verdura cotta* Budino (3)	Minestra d' orzo con verdure (1,10) Coscia di pollo Patate al forno* Frutta	Pasta al pesto (1,2,3,12,13) Frittata al forno (2,3) Fagiolini* Frutta

OGNI GIORNO : PANE COMUNE a ridotto contenuto di sale - FRUTTA DI STAGIONE

*Le portate contrassegnate con asterisco potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine.

Le portate in grassetto contengono allergeni (Reg. CE. 1169/11). Chiedere informazioni ad addetto mensa.

glutine	uova	latte	crostacei	pesce	molluschi	sesamo	senape	soia	sedano	solfiti	arachidi	frutta a guscio	lupini
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14