

NOI E GLI ALTRI S.C.S. – MENÙ PRIMAVERA/ESTATE – CHARVENSOD

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDÌ	Insalata di pasta Petto di pollo al limone Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con crostini Bresaola/mocetta Insalata di finocchi Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Frittata con zucchine al forno Carote julienne Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di Grana Padano Insalata mista Frutta fresca di stagione
MARTEDÌ	Risotto al pomodoro Frittata Zucchine al forno Yogurt	Insalata di cereali/riso con verdure Lonza al forno Piselli Frutta fresca di stagione	Lasagne al forno Insalata di verdure cotte/crude Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Petto di pollo alla cacciatora Carote Frutta fresca di stagione
MERCOLEDÌ	Crema di verdura Formaggio fresco Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Pollo panato Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio EVO Formaggio fresco Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Uovo sodo Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
GIOVEDÌ	Pizza margherita Tonno al naturale Insalata mista Frutta fresca di stagione	Pinzimonio di verdure Gnocchi al ragù di tacchino Budino	Riso alla parmigiana Pomodori, fagiolini e uovo sodo in insalata Yogurt	Gnocchi di patate al pesto Scaloppine Fagiolini in umido Frutta fresca di stagione
VENERDÌ	Pasta all'olio EVO e Parmigiano Platessa dorata Spinaci Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Filetti di merluzzo al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di pesce Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Pesce dorato al forno Tris di verdure Yogurt

Il pane bianco/integrale è locale.

Oltre al pesce, alcune verdure potrebbero essere surgelate all'origine. Lo yogurt sarà alternato tra biologico e locale

Le ricette potrebbero contenere tracce di allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta a guscio, sesamo, senape, solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti. In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete.