

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Prima Settimana</b>	Risotto alla parmigiana Filetto di Halibut Gratinato Fagiolini Pane Frutta	Pasta agli aromi Mozzarelline Carote Julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata alle verdure Insalata mista Pane Frutta	Minestra di riso e patate Piccatina di pollo al limone Cavolfiori Pane Frutta	Pasta alla crema di legumi  Carote al vapore Pane Frutta
<b>Seconda Settimana</b>	Pasta alla crema di zucchine Frittata al forno Broccoli Pane Frutta	Pizza margherita  Carote a fiammifero Pane Frutta	Pasta al ragù di carne  Pomodori Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di cannellini Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta olio e grana Cocchette di pesce Fagiolini Pane Frutta
<b>Terza Settimana</b>	Risotto al pomodoro Fontina Carote Pane Frutta	Pasta alla crema di legumi  Cavolfiori Pane Frutta	Pasta al pesto Arista al forno Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta agli aromi Frittata con verdure Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Filetto di halibut gratinato Finocchi al forno Pane Frutta
<b>Quarta Settimana</b>	Pasta con sugo di pesce  Zucchine trifolate Pane Frutta	Pizza margherita  Fagiolini Pane Frutta	Risotto giallo Frittata al forno Pomodori Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di ceci Carote Pane Frutta	Passato di verdura con crostini di pane Cosce di pollo Patate in insalata Pane Frutta

ELABORAZIONE DEL MENU' SECONDO LE LINEE GUIDA DELLA REGIONE LOMBARDIA

u.m.5/09/25

Formaggio= 1°Mozzarelline, 2° Crescenza, 3° Ricotta, 4° Primosale, 5° Fontal (a variare)

Torta: una volta al mese

RISTORAZIONE DOC Srl  
*[Firma]*