

MENÙ PRIVATE INVERNO 2020/2021

Data emissione: 01/09/2020

INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Minestra di lenticchie con riso Formaggio (asiago) Carote julienne Frutta fresca di stagione ©	Finocchi in insalata Pasta biologica pasticcciata al ragù di soia biologica Tortino biologico alla carota	Carote julienne Pizza margherita Frutta fresca di stagione ©	Ravioli di magro alla salvia Chicche di filetti di merluzzo Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ©
MARTEDÌ	Malloreddus biologici al pomodoro biologico Bocconcini di tacchino alla romana Zucchine al forno Frutta fresca di stagione ©	Risotto alla parmigiana Nasello gratinato Carote julienne Frutta fresca di stagione ©	Passato di verdura con crostini integrali Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione ©	Minestra di cannellini con riso Rusticelle di pollo biologico Carote julienne Frutta fresca di stagione ©
MERCOLEDÌ	Pasta integrale biologica al pesto Sformato con legumi Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ©	Pasta biologica pomodoro biologico e piselli Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ©	Risotto con fagioli borlotti Pollo al forno al rosmarino Insalata di stagione Frutta fresca di stagione ©	Pasta biologica al pesto Formaggio (Caciotta biologica) Cavolfiori gratinati Frutta fresca di stagione ©
GIOVEDÌ	Carote julienne Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Ravioli di magro olio e parmigiano Frittata Erbe aglio e olio Frutta fresca di stagione ©	Pasta biologica con crema di broccoli Formaggio (Crescenza biologica) Patate arrosto Frutta fresca di stagione ©	Polenta biologica Bocconcini di tacchino con carote e piselli Frutta fresca di stagione ©
VENERDÌ	Pasta biologica al ragù bianco di verdure Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta fresca di stagione ©	Minestra di farro biologico Crocchette con lenticchie Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ©	Pasta biologica agli aromi Nasello al pomodoro Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione ©	Gnocchi al pomodoro biologico Frittata Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione ©

© A rotazione secondo disponibilità

Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico.



Emissione: Direttore Gestione Operativa – Diego Capocci

Verifica: Responsabile QSA – Alessandra Bini

Approvazione: Direzione Aziendale - Dr. Bernardo Lucio Notarangelo

Validità: dal 19/10/2020 al 16/04/2021