

Menù Primavera/Estate 2023 – Vercurago no suino

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
PRIMA SETTIMANA	Pasta Pesto Coscette Di Pollo Pomodori Frutta di stagione	Risotto alle zucchine Carote julienne Pesce al forno Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Hamb di manzo insalata Frutta di stagione	Passato di Legumi con farro Fagiolini Gelato	Risotto al pomodoro Formaggio a fette Spinaci frutta
SECONDA SETTIMANA TERZA	Risotto al sugo di verdure Fagioli Carote Julienne Frutta di stagione Pasta all'olio Aff di tacchino	Lasagne al ragù di manzo Insalata mista Gelato Orzotto con verdure	Pizza margherita Spinaci Frutta di stagione Risotto alla parmigiana	Risotto giallo Pesce panato al forno Fagiolini Frutta di stagione Pasta al pomodoro Frittata aff di tacchino e	Pasta al pomodoro Formaggio a fette Mais dolce Frutta di Stagione Pizza margherita Ins mista
<u>SETTIMANA</u>	Carote Julienne Frutta di stagione	Mozzarella Patate in insalata Budino	Pesce Gratinato Fagiolini Frutta di stagione	formaggio spinaci Frutta di stagione	Frutta
QUARTA SETTIMANA	Pasta integrale Olio e form. grattugiato Tonno Zucchine Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Affettato di tacchino Carote julienne Frutta di stagione	Gnocchi al ragù di manzo Insalata Frutta di stagione	Pasta fredda pomodorini e basilico Pesce al forno Fagiolini Frutta	Piadina aff di tacchino e formaggio Spinaci Frutta di stagione

Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale. Alcune materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate a seconda della reperibilità sul mercato e della stagionalità. Allergeni: nello stesso centro cottura vengono lavorati alimenti e bevande che possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.