

Menù Primavera/Estate – Vercurago

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

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.