

## MENÙ PRIMAVERA 2022 - SETTIMANA 1

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>							
Primo piatto	Gnocchetti sardi al pomodoro	Risotto Primavera (Zucchine, carote e piselli)	Pasta al ragù	Linguine pomodorini e basilico	Pasta gamberetti e zucchine	Pasta al pesto	Agnolotti burro e salvia
Secondo piatto	Polpette e salvia al forno	Spinacina	Parmigiana di melanzane	Hamburger alla valdostana	Cotoletta di pesce al forno	Coscia di pollo al rosmarino	Arrosto di vitello
Contorno	Coste all'olio	Finocchi all'olio	Insalata di patate e olive	Fagiolini al vapore	Cavolfiori gratinati	Patate al forno	Peperonata
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
<b>CENA</b>							
Primo piatto	Stracciatella	Passato di legumi e verdura	Minestrone	Crema di ceci al rosmarino	Minestra contadina	Vellutata di verdure	Zuppa di farro alla lucchese
Secondo piatto	Burger vegetali	Merluzzo in umido con olive	Uova al pomodoro	Tortino di verdure	Gateau di patate	Pizza	Primo sale
Contorno	Piselli al pomodoro	Fagiolini	Zucchine	Contorno grigliato	Carote al burro	Verdure miste cotte	Spinaci all'olio
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
<b>ALTERNATIVE FISSE</b>							
<b>PRIMI PIATTI PRANZO:</b> ~ <b>PRIMI PIATTI CENA:</b> ~ <b>SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:</b> - ~ <b>CONTORNI PRANZO E CENA:</b> - ~ <b>MERENDA:</b> - Pasta/Riso in bianco, Semolino in brodo Affettati a rotazione Insalate miste a rotazione Budino Pasta/Riso al pomodoro Pastina in brodo Formaggio a rotazione Purea di patate Yogurt Pastina in brodo Pesce lesso/Pollo lesso Mousse di frutta							

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.

**MENÙ PRIMAVERA 2022 - SETTIMANA 2**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>							
Primo piatto	Risotto allo zafferano	Penne zucchine e scamorza	Pasta all'isolana (tonno, olive e capperi)	Pasta pasticciata	Risotto alle erbe fini	Gnocchi alla romana	Lasagne al pesto
Secondo piatto	Lonza tonnata	Fesa di tacchino arrosto in salsa di agrumi	Filetto di pesce gratinato agli aromi	Polpette alla pizzaiola	Seppioline con piselli	Cotoletta di pollo	Rotolo di coniglio
Contorno	Carote all'olio	Cipolle e patate a fette stufate	Tris di verdure	Bieta agli aromi	Fagiolini prezzemolati	Caponata	Zucchine gratinate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
<b>CENA</b>							
Primo piatto	Raviolini in brodo	Vellutata di fagioli	Minestra di piselli e sedano	Crema di asparagi con crostini	Zuppa di patate	Minestra di riso e porri	Passato di verdure con riso
Secondo piatto	Sfornato di verdure	Asiago	Involtini di prosciutto al forno	Platessa al limone	Frittata all'erba cipollina ed emmenthal	Wurstel al forno	Caprese
Contorno	Taccole al limone	Insalata di fagiolini e olive	Zucchine grigliate	Carote gratinate	Spinaci all'olio	Patate al forno	Coste all'olio
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
<b>ALTERNATIVE FISSE</b>							
<b>PRIMI PIATTI PRANZO:</b> ~		<b>PRIMI PIATTI CENA:</b> - ~		<b>SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:</b> - ~		<b>CONTORNI PRANZO E CENA:</b> - ~	
Pasta/Riso in bianco,		Semolino in brodo		Affettati a rotazione		Insalate miste a rotazione	
Pasta/Riso al pomodoro		Pastina in brodo		Formaggio a rotazione		Purezza di patate	
Pastina in brodo				Pesce lesso/Pollo lesso		Budino	
						Yogurt	
						Mousse di frutta	

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.

**MENÙ PRIMAVERA 2022 - SETTIMANA 3**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
<b>PRANZO</b>								
Primo piatto	Pasta al sugo di melanzane	Gnocchi alla Sorrentina	Pasta al sugo di pomodoro e salsiccia	Risotto certosa e zucchine	Pasta alle vongole	Pasta al ragù di verdure	Crespelle	
Secondo piatto	Scaloppine di pollo al marsala	Hamburger alla pizzaiola	Cosce di pollo al rosmarino	Polpette in umido	Insalata di merluzzo, sedano, carote, pomodorini	Lonza panata	Straccetti di vitello	
Contorno	Cavolfiori gratinati	Fagiolini all'olio	Finocchi	Biete aglio, olio e peperoncino	Zucchine gratinate	Tris di verdure	Peperonata	
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
<b>CENA</b>								
Primo piatto	Minestrone	Zuppa di patate	Crema di ceci al rosmarino	Minestra contadina	Zuppa di sedano e carote	Vellutata di zucchine	Minestra estiva di zucchine, patate e pomodori	
Secondo piatto	Polpettone di tonno	Crocchette vegetali	Parmigiana di zucchine	Uova sode	Bocconcini di pollo al vino bianco	Pizza	Primo sale alla ligure	
Contorno	Macedonia di verdura al vapore	Spinaci al grana	Taccole al limone	Carote al prezzemolo	Fagiolini all'olio	Patate al forno	Spinaci al burro	
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	
<b>ALTERNATIVE FISSE</b>								
<b>PRIMI PIATTI PRANZO:</b> ~		<b>PRIMI PIATTI CENA:</b> - ~		<b>SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:</b> - ~		<b>CONTORNI PRANZO E CENA:</b> - ~		<b>MERENDA:</b> -
Pasta/Riso in bianco,		Semolino in brodo		Affettati a rotazione		Insalate miste a rotazione		Budino
Pasta/Riso al pomodoro		Pastina in brodo		Formaggio a rotazione		Purea di patate		Yogurt
Pastina in brodo				Pesce lesso/Pollo lesso				Mousse di frutta

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.

## MENÙ PRIMAVERA 2022 - SETTIMANA 4

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
<b>PRANZO</b>							
Primo piatto	Fusilli tricolore pomodoro e basilico	Pasta alla ligure (pesto, patate e fagiolini)	Pasta ai 4 formaggi	Pasta al ragù bianco	Risotto pomodoro e rosmarino	Pasta in salsa rosa	Tortellini panna, prosciutto e piselli
Secondo piatto	Tagliata di tacchino agli asparagi	Cordon bleu	Polpette alla pizzaiola	Scaloppine di pollo al limone	Tilapia gratinata	Pollo arrosto	Arista di maiale al vino bianco
Contorno	Zucchine gratinate	Piselli saltati	Carote all'olio	Contorno grigliato	Caponata	Coste all'olio	Patate al rosmarino
Frutta o Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
<b>CENA</b>							
Primo piatto	Minestra di verdura con crostini	Minestrone alla toscana	Crema di carote al rosmarino	Raviolini in brodo	Zuppa di cereali misti	Passato di verdura	Passata di fagioli
Secondo piatto	Frittata con cipolle	Bastoncini di pesce	Asiago	Crocchette vegetali	Manzo fumè	Caprese	Tortino alla ricotta
Contorno	Fagiolini in umido	Insalata di patate e giardiniera sott'aceto	Finocchi all'olio	Biete olio e limone	Fagiolini prezzemolati	Carote gratinate	Fagiolini al pomodoro
Frutta o Dessert	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta
<b>ALTERNATIVE FISSE</b>							
<b>PRIMI PIATTI PRANZO:</b> ~ <b>PRIMI PIATTI CENA:</b> - ~ <b>SECONDI PIATTI PRANZO E CENA:</b> - ~ <b>CONTORNI PRANZO E CENA:</b> - ~ <b>MERENDA:</b> - Pasta/Riso in bianco, Semolino in brodo Affettati a rotazione Insalate miste a rotazione Budino Pasta/Riso al pomodoro Pastina in brodo Formaggio a rotazione Purea di patate Yogurt Pastina in brodo Pesce lesso/Pollo lesso Mousse di frutta							

Le ricette possono contenere uno o più allergeni come ingredienti o in tracce, ai sensi del Reg. UE 1169/11. Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale di cucina.