

Menù Invernale

Nido Briciole di Magia



| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|--|---|--|---|---|
| 1 | Ravioli ricotta e spinaci* all'olio Frittata alle zucchine Biete erbette* al vapore | Passato di verdura* Pizza margherita Fagiolini* al vapore | Riso al pomodoro Sformato di legumi Carote al vapore | Crema di carote* con orzo Cotoletta di pollo Broccoli* al vapore | Pasta integrale al pesto Filetto di merluzzo* gratinato Purè di patate |
| 2 | Pasta al ragù di verdure Frittata Fagiolini* al vapore | Riso all'olio Tortino di patate e formaggio Spinaci* gratinati | Farro con zucchine e carote Petto di pollo agli aromi Broccoli* al vapore | Pasta integrale al pomodoro Ceci agli aromi Carote al vapore | Crema di verdure* con riso Platessa* alla mugnaia Zucchine* agli aromi |
| 3 | Pasta integrale al pesto Lenticchie in umido Biete erbette* al vapore | Spezzatino di tacchino in umido con polenta Fagiolini* al vapore | Crema di zucca* con crostini Frittata Patate* al forno | Passato di verdura* Pizza margherita Carote* al vapore | Risotto al grana padano Filetto di merluzzo* gratinato Cavolfiore* al vapore |
| 4 | Pasta integrale al ragù di bovino Asiago ½ porz. Purè di patate | Crema di verdure* con farro Frittata Finocchi* gratinati | Risotto alla zucca Piselli* in umido Carote* al vapore | Pasta al pesto Bis di formaggi (Asiago e grana) Fagiolini* al vapore | Pasta al pomodoro Platessa* gratinata Broccoli* al vapore |

Tutti i pasti vengono completati con pane comune e/o integrale non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca o mousse di frutta. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pera, arancia, mandarini e miyakawa (compatibilmente con la disponibilità di mercato). Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e, ove necessario, verrà utilizzato olio extra vergine d'oliva sia e crudo che in cottura.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 29/10/2025 - Validato da: Servizio Dietistico di Area