



Menù autunnale - PRANZO - settimana 1

ARDiS - Rizzi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Gnocchi Friulani V	Pasta integrale alle melanzane e Taleggio DOP	Tagliatelle mare e monti*	Lasagne* al ragu' di manzo	Risotto alla zucca Veg
	Pasta e/o riso al ragu' di manzo	Passato di verdure* Veg	Pasta e/o riso al ragu' di manzo	Zuppa di legumi* Veg	Pasta e/o riso al ragu' di manzo
	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al ragu' di manzo	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al ragu' di manzo	Pasta e/o riso al pomodoro Veg
	Pasta e/o riso in bianco Veg	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso in bianco Veg	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso in bianco Veg
	Condimento: Grana Padano DOP	Pasta e/o riso in bianco Veg	Condimento: Grana Padano DOP	Pasta e/o riso in bianco Veg	Condimento: Grana Padano DOP
		Condimento: Grana Padano DOP		Condimento: Grana Padano DOP	
Secondo	Scaloppine di suino alla pizzaiola	Frittata alle zucchine V	Arrosti di tacchino al vino bianco	Filetto di platessa* MSC alla mugnaia	Spezzatino di vitello alla carnica R
	Polpette di soia* Veg	Fettina di pollo al curry	Falafel* Veg	Torta salata* con verdure*, mozzarella e uova V	Uova al pomodoro V
	Tacchino ai ferri	Filetto di trota ai ferri*	Braciola di suino ai ferri	Burger di bovino ai ferri*	Fettina di pollo ai ferri
	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V	Formaggi freschi confezionati V
		Tagliere di salumi tipici, tradizionali o a marchio A.Qu.A. T			
Contorno	Crocchette di patate* V	Patate alla Triestina R	Patate gratinate V	Patate prezzemolate* Veg	Patate al rosmarino Veg
	Macedonia di verdure* Veg	Bieta al vapore* Veg	Fagiolini al vapore* Veg	Funghi trifolati* Veg	Piselli* in tecia Veg
	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg
		Dolce		Dolce	

Legenda:

MSC Piatto con pesce MSC **DOP** prodotto denominazione di origine protetta **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta **R** piatto regionale **T** piatto tipico **V** piatto vegetariano **Veg** piatto Vegano

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

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 30/09/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area