



## Menù autunnale - PRANZO - settimana 2

ARDiS - Rizzi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Ravioli di magro* panna e prosciutto cotto	Crema di zucchine e menta <b>Veg</b>	Risotto alla parmigiana <b>V</b>	Zuppa di risi e *bisi <b>R</b>	Spatzle* al burro ed erba cipollina <b>V</b>
	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta al radicchio <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta aglio, olio e peperoncino <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al ragù di manzo
	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>
	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b>	Pasta e/o riso al pomodoro <b>Veg</b>	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b>
	<b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b>	<b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>	Pasta e/o riso in bianco <b>Veg</b>	<b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>
		<b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>		<b>Condimento:</b> Grana Padano <b>DOP</b>	
Secondo	Calamari* alla Gardesana con crostini di pane <b>R</b>	Coniglio al forno	Scaloppina di pollo alla senape	Salsiccia al forno	Filetto di salmone al forno*
	Piadina alle verdure* <b>Veg</b>	Frico di patate filante <b>T V</b>	Burger di orzo e verdure <b>Veg</b>	Omelette con radicchio <b>V</b>	Pomodori farciti (olive, capperi, Grana Padano <b>DOP</b> ) <b>V</b>
	Burger di tacchino ai ferri*	Filetto di sgombro ai ferri*	Fettina di suino ai ferri	Fettina di bovino ai ferri	Fettina di pollo ai ferri
	Formaggi freschi confezionati <b>V</b>	Formaggi freschi confezionati <b>V</b>	Formaggi freschi confezionati <b>V</b>	Formaggi freschi confezionati <b>V</b>	Formaggi freschi confezionati <b>V</b>
		Tagliere di salimi tipici, tradizionali o a marchio A.Qu.A. <b>T</b>			
Contorno	Crocchette di patate* <b>V</b>	Patate in tecia <b>Veg</b>	Purè di patate <b>V</b>	Patate prezzemolate* <b>Veg</b>	Patate alla paprika <b>Veg</b>
	Broccoli* al vapore <b>Veg</b>	Finocchi gratinati* <b>V</b>	Fagiolini* al pomodoro <b>Veg</b>	Carote all'olio* <b>Veg</b>	Cavolini di Bruxelles* al burro <b>V</b>
	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>	Bis di contorni crudi <b>Veg</b>
	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