



Menù autunnale - PRANZO - settimana 4

ARDiS - Rizzi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Risotto alle verdure* Veg	Crema di funghi* con crostini Veg	Gnocchi al pomodoro e ricotta V	Minestrone di verdure* Veg	Pasta all'arrabbiata Veg
	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Tagliatelle all'amatriciana	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta al salmone* e pomodorini	Pasta e/o riso al ragù di manzo
	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al ragù 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	Grigliata mista (salsiccia e suino)	Filetto di sgombero al forno*	Omelette alle verdure* V	Scaloppina di tacchino ai funghi*	Caciucco alla livornese*
	Uova al pomodoro V	Involentino di prosciutto e formaggio	Cosce di pollo al forno	Frico V T	Torta salata* V
	Burger di tacchino ai ferri*	Fettina di pollo ai ferri	Burger di trota ai ferri*	Fettina di suino ai ferri	Fettina di bovino 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	Patate alla paprika Veg	Crocchette* di patate	Purè di patate V	Patate all'olio Veg	Patate al rosmarino Veg
	Carote prezzemolate* Veg	Bieta al limone* Veg	Fagioli in umido* Veg	Cavolfiori gratinati* Veg	Fagiolini al pomodoro* Veg
	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi	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