



# Menù

## Primavera - Estate

### "Maddalena di Canossa" Menù Primavera – Estate

	1 <sup>a</sup> settimana	2 <sup>a</sup> settimana	3 <sup>a</sup> settimana	4 <sup>a</sup> settimana
Lunedì	Tortelli* ricotta e spinaci alla salvia Uova strapazzate Insalata Banana - Pane	Gnocchi* di patate al pomodoro Bocconcini di *pesce impanati Fagiolini* Banana - Pane	Risotto con crema di zucchine Bresaola Insalata mista Banana - Pane	Pasta alle erbe aromatiche Tonno *Spinaci Banana - Pane
Martedì	Pasta al *pesto Bocconcini di *pollo impanati Patate Gelato - Pane	Pizza Prosciutto cotto Insalata mista Gelato - Pane	Pasta olio E.V.O. e grana Piadina prosciutto e formaggio Pomodori Gelato - Pane	*Gnocchi di patate al pesto Polpettine di vitellone *Fagiolini Gelato - Pane
Mercoledì	Risotto alla parmigiana *Hamburger di suino al forno Pomodori Yogurt - Pane	Risotto alla milanese Cotoletta di *pollo Patate Yogurt - Pane	Pasta alla Amatriciana Uova strapazzate Insalata di carote Yogurt - Pane	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata Yogurt - Pane
Giovedì	Pasta alle melanzane e pomodoro Filetto di platessa* Erbette* Budino - Pane	Pasta al tonno e pomodoro Mozzarella Pomodori Budino - Pane	Pasta allo zafferano Arrosto di vitello Patate Budino - Pane	Pasta al ragù bianco Mozzarella Pomodori Budino - Pane
Venerdì	Pasta pomodoro e basilico Piadina con prosciutto e formaggio Insalata mista Snack al latte - Pane	Pasta olio e grana Carpaccio di tacchino freddo Carote Snack al latte - Pane	Pasta al pesto rosso Formaggio primo sale Pomodori Snack al latte - Pane	Risotto con crema al basilico *Sofficini Insalata Snack al latte - Pane

➤ NON E' ESCLUSA LA PESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

➤ Pane: è previsto pane a ridotto contenuto di sodio (< 1,7% di sale)

➤ \*= prodotto surgelato/congelato all'origine

la frutta, il dolce o cracker sono serviti a metà mattinata