

MENÙ INVERNALE (NOVEMBRE - MARZO)

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	MEZZEMANICHE AL POMODORO UOVO SODO BIETA ALL'OLIO	PENNETTE AL POMODORO FRITTATA ZUCCHINE GRATINATE	PENNETTE OLIO E PARMIGIANO UOVO SODO INSALATA	TORTELLINI AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO PISELLI
Martedì	MINISTRONE ARISTA AL FORNO FINOCCHI IN INSALATA	OCCI DI LUPO AL RAGÙ COTOLETTA DI TACCHINO PATATE LESSE	RISOTTO AL RAGÙ PETTI DI POLLO PANATO FINOCCHI	PASTA E PATATE (CONCHIGLIETTE) BASTONCINI DI MERLUZZO CAROTE AL VAPORE
Mercoledì	RIGATONI AL BASILICO FORMAGGIO PURE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PROSCIUTTELLA FINOCCHI	CREMA DI LENTICCHIE E DITALUCCI MOZZARELLA SPINACI	SPAGHETTI AGLIO E OLIO CACIOTTA BIETA ALL'OLIO
Giovedì	PENNETTE CON ZUCCHINE POLLO AL FORNO INSALATA	MINESTRA IN BRODO STRACCETTI DI MANZO FAGIOLINI ALL'OLIO	FUSILLI AL POMODORO POLPETTE AL SUGO ZUCCHINE GRATINATE	PASTA IN BIANCO FESA DI TACCHINO ZUCCHINE GRATINATE
Venerdì	CREMA DI CECI CON RISO FILETTO DI PLATESSA SPINACI	FARFALLE SPINACI E RICOTTA BASTONCINI DI MERLUZZO CAROTE FLANGÈ	SPAGHETTI AL TONNO PLATESSA PANATA PATATE IN INSALATA	RISOTTO CON ZUCCA FRITTATA INSALATA

Pane e frutta tutti i giorni.

Un giorno al mese, yogurt, gelato e dolce alternati.

Verdura: può subire variazioni in base alla stagionalità.

