



## MENU' ESTIVO (in uso fino al 30 settembre)

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>Settimana 1</b>	Risotto con zucchine- Uovo sodo- Cappucci - Fagiolini alla contadina con carote e pomodoro	Pasta al pomodoro-Petto di tacchino al forno- Insalata-Zucchine saltate	Spezzatino di manzo- Polenta e patate-Carote grattugiate	Crema di verdure con crostini-Montasio o casatella-Insalata- Carotine al vapore	Pasta al pesto- Polpettine di pesce- Verdura cruda mista- Peperoni al tegame
<b>Settimana 2</b>	Pasta con verdure di stagione-Polpettine di ricotta e zucchine-Carote grattugiate-Finocchi al vapore	Pizza-Insalata-Piselli al tegame	Vellutata di verdure cannellini e farro- Bocconcini di pollo al limone-Purè-Cappucci	Risotto zucchine e carote- Omелlette-Spinaci al tegame-Radicchio castellano in insalata	Pasta al pomodoro- Pesce al forno-Fagiolini al vapore-Carote grattugiate
<b>Settimana 3</b>	Zuppa di fagioli e patate- Prosciutto cotto-Insalata- Carotine al vapore	Pasticcio al ragù- Cappucci-Zucchine al vapore	Pasta al pomodoro- Montasio o ricotta- Carotine grattugiate- Fagiolini al vapore	Riso al parmigiano-Uova strapazzate-Insalata- Piselli al tegame	Pasta con verdure di stagione-Bastoncini di pesce-Cappucci-Spinaci al tegame
<b>Settimana 4</b>	Risotto ai piselli-Frittata- Cappucci-Spinaci al tegame	Gnocchi al ragù- Radicchio-Fagiolini al vapore	Vellutata di verdure e legumi con avena o orzo- Formaggio-Pomodori- Cetrioli	Tortellini ricotta e spinaci- Fesa di tacchino al forno- Insalata-Verdura mista cotta	Pasta in bianco-Pesce al prezzemolo-Patate al vapore-Cappuccio
* Ogni giorno da aggiungere frutta di stagione, yogurt, macedonia e budino in alternanza, in base alla stagionalità dei prodotti					