



Menù estivo - PRANZO - settimana 2

ARDiS - Rizzi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Pasta integrale con crema ai formaggi V	Tagliatelle ai funghi* V	Insalata di riso freddo	Pasta aglio olio e peperoncino Veg	Pasta ai frutti di mare*
	Crema di zucchine e menta Veg R	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Minestrone di verdure* Veg	Pasta e/o riso al ragù di manzo	Pasta e/o riso al ragù di manzo
	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 pomodoro 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	Pasta e/o riso in bianco Veg
	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		Condimento: Grana Padano DOP			
Secondo	Scaloppina di suino al vino bianco T	Manzo all'inglese	Coniglio in umido	Braciola di suino Tex Mex	Filetto di sgombro* al limone ed erbe aromatiche
	Uova al pomodoro V	Pomodori ripieni V	Piadina alle verdure* e mozzarella V	Torta salata* V	Omelette con ricotta e spinaci* V
	Burger di trota* ai ferri	Fettina di pollo ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Trancio di salmone* ai ferri	Fettina di tacchino 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 prezzemolate* Veg	Patate in tecia Veg R	Patate gratinate V	Patate all'olio Veg	Patate al rosmarino Veg
	Bieta* in agro Veg	Melanzane in funghetto V	Broccoli* al vapore Veg	Finocchi* gratinati V	Piselli* in umido Veg
	Bis di contorni crudi Veg	Bis di contorni crudi Veg	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 07/06/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area