

Menù autunno-inverno

Istituto Sacro Cuore



1 sett

13/10
17/11
22/12
26/01
02/03
06/04

LUNEDÌ

Risotto alla parmigiana
Sovracoscia di pollo al
limone
Insalata mista

MARTEDÌ

Pasta al ragù
Mozzarella
Cavolfiore al vapore

MERCOLEDÌ

Crema di fagioli con
orzo
Frittata
Spinaci

GIOVEDÌ

Pasta all'olio
Cotoletta di pesce
al forno
Finocchi julienne

VENERDÌ

Pasta alla marinara
(pomodoro, aglio,
prezzemolo)
Formaggio quick
Zucchine olio e grana

2 sett

20/10
24/11
02/02
09/03
13/04

LUNEDÌ

Pasta al ragù bianco
Stracchino
Fagiolini

MARTEDÌ

Crema di Carote con
crostini
Pizza margherita
Finocchi Olio e
Grana

MERCOLEDÌ

Pasta al pesto
invernale
(broccoli, fagiolini e
ceci)
Gateau di patate
Carote julienne

GIOVEDÌ

Riso olio e grana
Polpette e piselli
(rosse)

VENERDÌ

Pasta integrale al
pomodoro
Pesce in crosta di
mandorle
Cappuccio julienne

3 sett

27/10
01/12
05/01
09/02
16/03

LUNEDÌ

Pasta alla parmigiana
Uova strapazzate
Insalata verde

MARTEDÌ

Pasta alle verdure
frullate
Sovracoscia di pollo
al forno
Zucchine al vapore

MERCOLEDÌ

Riso olio e grana
Pesce dorato con
farina di mais
Fagiolini al vapore

GIOVEDÌ

Pizza margherita
Prosciutto cotto
Insalata di cavoli

VENERDÌ

Pasta e fagioli
Formaggio
Patate Arrosto

4 sett

03/11
08/12
12/01
16/02
23/03

LUNEDÌ

Polenta al ragù
Stracchino
Zucchine gratinate

MARTEDÌ

Risotto alla zucca
Salsiccia al forno
Purè di patate

MERCOLEDÌ

Pasta all'olio
Tortino robiola e spinaci
Insalata mista

GIOVEDÌ

Passato di verdure
con farro
Petto pollo alla
palermitana
Finocchi vapore

VENERDÌ

Pasta integrale alle
olive
Bastoncini di pesce
Carote a julienne

5 sett

10/11
15/12
19/01
23/02
30/03

LUNEDÌ

Pasta al Pomodoro
Pesce gratinato
Insalata verde

MARTEDÌ

Risotto alle verdure
Hamburger di manzo ai
ferri
Patate al vapore

MERCOLEDÌ

Lasagna alla
Bolognese
Mozzarella
Misto cavoli all'olio

GIOVEDÌ

Riso all'olio
Spezzatino Pollo e
Tacchino
Purè di piselli

VENERDÌ

Pasta e fagioli
Uova Sode
Finocchi e Insalata

A completamento del pasto frutta fresca e pane, 1 volta a settimana pane integrale

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù -dieta personalizzato per allergia/intolleranza