



## MENU INVERNALE SETTIMANALE MORAZZONE



	<b>In vigore dal 04/11/2024 al 28/03/2025</b>				
	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>1° settimana</b>	pizza 1/2 prosciutto cotto verdura cruda macedonia	pasta e legumi prosciutto cotto insalata verde frutta	gnocchi al pomodoro frittata al forno carote cotte frutta fresca	pasta al ragu mozzarella spinaci frutta	minestra di farro con verdure palombo alla pizz patate prezzemolate Frutta
<b>2° settimana</b>	lasagne alla bolognese 1/2 porz formaggio verdura cruda frutta	minestra pasta e fagioli Cotoletta al forno insalata mista frutta	pasta integrale al pomod arista di maiale al forno verdura cotte	riso allo zafferano carpacc di tacchino verdura cotta frutta fresca	gnocchi al pomodoro bresaola insalata verde frutta
<b>3° settimana</b>	ravioli al pomodoro tacchino alla pizzaiola contorno caldo yogurt	pasta ragù di manzo formaggio tipo quark verdura cotta frutta	risotto alla milanese cosce di pollo al forno patate al forno frutta	crema di legumi con crostini frittata al forno carote julienne frutta fresca	pasta olio di oliva e parmigiano platessa alla mugnaia verdura cotta frutta fresca
<b>4° settimana</b>	pasta al pesto formaggio spalmabile verdura cotta frutta fresca	pasta integrale al pomodoro arrosto di tacchino contorno caldo frutta	pizza 1/2 prosciutto cotto verdura cruda macedonia	fusilli al sugo verdure pesce dorato al forno patate prezzemolate frutta	tortellini panna e prosciutto frittata al forno insalata fresca frutta fresca

Frutta di stagione: Arance, Banane, Mandarini, Mandaranci, Mele, Pere, Prugne, Uva

Verdura proposta a rotazione, in accordo con la stagionalità e le disponibilità del fornitore: Carote, Fagiolini, Finocchi, Insalata, Cavolo, Cavolo Cappuccio, Spinaci, Erbette.

Pane: ogni pasto sarà comprensivo di pane bianco secondo le grammature previste.

Il pane è del tipo 0 senza condimenti aggiunti (composto da farina di grano, acqua, lievito, sale – prodotto a ridotto contenuto di sale 1,7% di sale su 100 g di farina di grano).