



MENU' INVERNALE 2024 - 2025



CONVITTO NAZIONALE

| | I SETTIMANA | II SETTIMANA | III SETTIMANA | IV SETTIMANA | V SETTIMANA |
|-----------|---|---|--|--|--|
| lunedì | CREMA DI VERDURE CON PASTA SPEZZATINO ALLA PIZZAIOLA PATATE AL FORNO PANE FRUTTA | PASTA AL POMODORO FORMAGGIO FRESCO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA | PASTA AL POMODORO BASTONCINI DI PESCE BROCCOLI ALL'OLIO PANE FRUTTA | POLENTA / PASTA AL POMODORO SALSICCIA BIETA ALL'OLIO PANE FRUTTA | LASAGNA CRESCENZA BROCCOLI GRATINATI PANE FRUTTA |
| martedì | PASTA AL TONNO BASTONCINI DI PESCE BIETA ALL'OLIO PANE FRUTTA | PASTA E CECI BASTONCINI DI PESCE CAVOLFIORI ALL'OLIO PANE FRUTTA | PASTA E LENTICCHIE FRITTATA SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA | RISOTTO CON ZUCCA POLPETTE DI MERLUZZO PISELLI AL TEGAME PANE FRUTTA | PASTA E LENTICCHIE TORTINO DI PATATE BIETA OLIO E LIMONE PANE FRUTTA |
| mercoledì | CHICCHE AL POMODORO FRITTATA BROCCOLI RIPASSATI PANE FRUTTA | CANNELLONI AFFETTATO DI TACCHINO FINOCCHI PANE FRUTTA | PASTA ALLA NORCINA MOZZARELLA INSALATA DI FINOCCHI PANE FRUTTA | TORTELLINI AL POMODORO SFORMATO DI LEGUMI CAROTE SALTATE PANE FRUTTA | PASTA AL RAGU' BOCCONCINI DI POLLO PANATI CAROTINE AL TEGAME PANE FRUTTA |
| giovedì | RISOTTO CON ZUCCA HAMBURGER INSALATA DI FINOCCHI PANE FRUTTA | PASTA AL RAGU' STRACCETTI DI BOVINO CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA | FETTUCCINE AL RAGU' STRACCETTI DI POLLO PANATI PATATE AL FORNO PANE FRUTTA | PASTA E FAGIOLI SPEZZATINO DI MANZO BROCCOLI ALL'OLIO PANE FRUTTA | PASTA ALLA MARINARA FILETTO DI MERLUZZO CAVOLFIORI ALL'OLIO PANE FRUTTA |
| venerdì | PASTA E PATATE MERLUZZO PANATO PISELLI AL TEGAME PANE FRUTTA | RISOTTO AI FUNGHI TORTA RUSTICA SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA | RISOTTO ALLA MILANESE ARROSTO DI MAIALE CAROTINE GRATINATE PANE FRUTTA | PASTA ALL'AMATRICIANA TORTA RUSTICA PATATE AL FORNO PANE FRUTTA | RISOTTO ALLO ZAFFERANO ARROSTO DI MAIALE SPINACI ALL'OLIO PANE FRUTTA |
| | NOTE MENU' | | | | DUSMANN SERVICE S.R.L. UFFICIO DIETETICO |
| | In alternativa a rotazione sono presenti: Formaggi (Ricotta, stracchino, mozzarella), prosciutto cotto, arrostito di tacchino e legumi. L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. | | | | |

