



Menù primavera estate 2023 Arosio infanzia

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	Pasta al pomodoro e basilico ricotta Fagiolini Frutta, dolce o succo	Risotto alla parmigiana Hamburger di manzo Carote cotte Frutta, dolce o succo	Pasta integrale alle verdure Frittata insalata Frutta, dolce o succo	Risotto verde Pesce al forno Carote julienne Frutta, dolce o succo	Piadina cotto formaggio Pomodori Frutta, dolce o succo
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	Pasta all'olio Fontina zucchine Frutta, dolce o succo	Risotto al pomodoro nuggets di pollo Pomodori Frutta, dolce o succo	Vellutata di piselli con farro ½ Arrosto di tacchino freddo Patate al forno Frutta, dolce o succo	Risotto all'ortolana Nuggets di pesce Finocchi julienne Frutta, dolce o succo	Pasta agli aromi Scaloppina alla pizzaiola Fagiolini Frutta, dolce o succo
<u>TERZA SETTIMANA</u>	Pasta al pomodoro Filetti di pollo Broccoli Frutta, dolce o succo	Pasta integrale al pesto Affettato di tacchino Insalata <i>Frutta, dolce o succo</i>	Risotto alla parmigiana Formaggio spalmabile Fagiolini Frutta, dolce o succo	Pasta olio e grana Pesce gratinato al forno Carote julienne Frutta, dolce o succo	Pasta pomodoro e ricotta Pr.cotto zucchine Frutta, dolce o succo
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	Pasta burro e salvia Polpette di pollo e tacchino fagiolini Frutta, dolce o succo	Risotto giallo Pesce al forno patate lesse Frutta, dolce o succo	Pasta con ceci (semi brodo) ½ Pr. Cotto Carote julienne Frutta, dolce o succo	Pasta pasticciata Spinaci Frutta, dolce o succo	Gnocchi al pomodoro Frittata con zucchine Frutta, dolce o succo

Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale. Allergeni: nello stesso centro cottura vengono lavorati alimenti e bevande che possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.