



MENU PRIMAVERA

PRANZO - 1^ settimana

[illegible]

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering

In grassetto: piatti tipici locali

*piatto con ingrediente surgelato all'origine

In rosso i piatti ad alto indice glicemico

SEMPRE PRESENTI – pranzo e cena										
PRIMI	3) Pasta in bianco/burro	4) Riso in bianco burro	5) Pasta al pomodoro	6) Riso al pomodoro	7) Minestrina in brodo	8) Piatto del giorno tritato/frullato/ Omogeneizzato	9) Semolino in brodo	10) Riso in brodo	11) brodo di carne o vegetale	
SECONDI	3) Formaggi a rotazione	4) Affettati a rotazione	5) Secondo del giorno tritato/frullato/ Omogeneizzato		6) Pollo o tacchino o maiale o manzo ai ferri	7) Pollo o tacchino o maiale o manzo al vapore	8) Pesce al vapore			
CONTORNI	3) Purè di patate	4) Patate agli aromi	5) Carote bollite							
FORNERIA	1) Pane comune	2) Pane integrale								
FRUTTA DESSERT	2) Yogurt naturale O alla frutta	3) Mousse di frutta								



MENU PRIMAVERA

PRANZO – 3° SETTIMANA

[illegible]

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering

In grassetto: piatti tipici locali

*piatto con ingrediente surgelato all'origine

In rosso i piatti ad alto indice glicemico

SEMPRE PRESENTI – pranzo e cena									
PRIMI	3) Pasta in bianco/burro	4) Riso in bianco burro	5) Pasta al pomodoro	6) Riso al pomodoro	7) Minestrina in brodo	8) Piatto del giorno tritato/frullato/Omogeneizzato	9) Semolino in brodo	10) Riso in brodo	11) brodo di carne o vegetale
SECONDI	3) Formaggi a rotazione	4) Affettati a rotazione	5) Secondo del giorno tritato/frullato/Omogeneizzato		6) Pollo o tacchino o maiale o manzo ai ferri	7) Pollo o tacchino o maiale o manzo al vapore	8) Pesce al vapore		
CONTORNI	3) Purè di patate	4) Patate agli aromi	5) Carote bollite						
FORNERIA	1) Pane comune	2) Pane integrale							
FRUTTA DESSERT	2) Yogurt naturale O alla frutta	3) Mousse di frutta							

[illegible]

*piatto con ingrediente surgelato all'origine

In rosso i piatti ad alto indice glicemico

SEMPRE PRESENTI – pranzo e cena										
PRIMI	3) Pasta in bianco/burro	4) Riso in bianco burro	5) Pasta al pomodoro	6) Riso al pomodoro	7) Minestrina in brodo	8) Piatto del giorno tritato/frullato/ Omogeneizzato	9) Semolino in brodo	10) Riso in brodo	11) brodo di carne o vegetale	
SECONDI	3) Formaggi a rotazione	4) Affettati a rotazione	5) Secondo del giorno tritato/frullato/ Omogeneizzato		6) Pollo o tacchino o maiale o manzo ai ferri	7) Pollo o tacchino o maiale o manzo al vapore	8) Pesce al vapore			
CONTORNI	3) Purè di patate	4) Patate agli aromi	5) Carote bollite							
FORNERIA	1) Pane comune	2) Pane integrale								
FRUTTA DESSERT	2) Yogurt naturale O alla frutta	3) Mousse di frutta								

