L'arte

Menù invernale- Asilo San Martino

I prodotti contrassegnati a seconda della stagione potrebbero essere congelati.
In alcuni giorni sono segnati verdure di stagione: verranno comunicati in anticipo in quanto cercheremo di inserire verdure fresche in base alla reperibilità sul mercato.
Al venerdì per provare nuovi gusti verrà proposto in pane integrale

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	• PIZZA MARGHERITA • FOCACCIA • CONTORNO MISTO AL FORNO • (PISELLI,LENTICCHIE,CECI)	• FUSILLI ALLA PIZZAIOLA • FORMAGGIO FRESCO • BIETA* ERBETTA GRATINATA	• PIZZA MARGHERITA • FOCACCIA • INSALATA MISTA	• RISOTTO AL POMODORO • FORMAGGIO FRESCO • BIETOLE* E PATATE
Martedì	• PASTA AL PESTO • FORMAGGIO FRESCO • BIETA ERBETTA* OLIO LIMONE	• PASTA INTEGRALE AL POMODORO • FRITTATA CON VERDURE • SPINACI OLIO LIMONE	• RISOTTO CON ZUCCHINI • HAMBURGHER • FAGIOLINI* OLIO LIMONE	• PASTA OLIO E PARMIGIANO • SCALOPPINE ALLA MUGNAIA(SALVIA) • ZUCCHINI AL PREZZEMOLO
Mercoledì	• PASTA AL PROSCIUTTO COTTO • FRITTATA • CAROTE* OLIO LIMONE	• PASTA AI PISELLI* • TACCHINO FREDDO • INSALATA POMODORI	• PASTA CAROTE* E POMODORINI • CRESCENZA • SPINACI* OLIO LIMONE	• PASTA POMODORO E RICOTTA • UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO • LENTICCHIE
Giovedì	• CREMA DI VERDURE* • ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO • BROCCOLI* GRATINATI	• PASTA AL PESTO • POLPETTINE DI BOVINO AL POM. • ZUCCHINE* TRIFOLATE	• RISOTTO AL POMODORO • SCALOPPINE AL LIMONE • INSALATA POMODORI	• PASTINA IN BRODO VEGETALE • FORMAGGIO FRESCO • PATATE AL FORNO
Venerdì	• PASTA OLIO PARMIGIANO • MERLUZZO* IMPANATO • FAGIOLINI* INSALATA	• FUSILLI AL POMODORO • FRITTATA CON VERDURE • CAVOLFIORI* GRATINATI	• PASTA OLIO PARMIGIANO • FILETTO DI MERLUZZO*GRATINATO • BROCCOLI* E CAVOLFIORI*AL FORNO	• RISO OLIO PARMIGIANO • FILETTO DI PESCE* OLIVE CAPPERI • CAROTINE* AL FORNO