



## menù estivo - cena

Cascina Cristina – Associazione Abilitiamo Autismo ONLUS



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1°	cena	Pasta e ceci ✓	Minestrone* con riso ✓	Crema di piselli* ✓	Minestra d'orzo ✓	Passato di verdure* ✓	Crema di carote* ✓	Vellutata di legumi ✓
		Salame e taleggio	Insalata di <u>pollo</u> <b>SV</b>	Insalata alla greca ✓	Involtini di prosciutto	Mortadella	Prosciutto crudo	Tris di formaggi ✓
		Zucchine* trifolate ✓	Fagiolini* al burro ✓	Insalata mista ✓	Insalata di fagioli ✓	Erbette* al vapore ✓	Insalata russa* ✓	Insalata mista ✓
2°	cena	Zuppa di verdure* ✓	Minestrone* con pasta ✓	Riso e piselli ✓	Pasta e fagioli ✓	Zuppa di verdure* ✓	Crema di piselli* ✓	Tortellini in brodo
		Scamorza affumicata ✓	Asiago ✓	Coppa	Hamburger* al rosmarino	Torta salata* alle verdure ✓	Bresaola e caprino	Mozzarella ✓
		Zucchine* al burro ✓	Fagiolini* al burro ✓	Spinaci* all'olio ✓	Carote julienne ✓	Erbette* al vapore ✓	Insalata di fagioli ✓	Pomodori in insalata ✓
3°	cena	Zuppa di verdure* ✓	Minestra d'orzo ✓	Crema di porri ✓	Minestrone* con pasta ✓	Passato di verdure* ✓	Crema di funghi* ✓	Crema di piselli* ✓
		Prosciutto di Praga	Insalata nizzarda	Frittata alla valdostana	Involtini di prosciutto	Coppa e primo sale	Prosciutto crudo	Scamorza affumicata ✓
		Zucchine* trifolate ✓	Fagiolini* al burro ✓	Spinaci* all'olio ✓	Insalata di fagioli ✓	Erbette* al vapore ✓	Insalata capricciosa ✓	Insalata mista ✓
4°	cena	Zuppa di legumi ✓	Minestrone* con pasta ✓	Minestrone* con riso ✓	Pasta e fagioli ✓	Zuppa di verdure* ✓	Crema di asparagi ✓	Crema di carote* ✓
		Prosciutto cotto e mozzarella	Asiago ✓	Speck	Polpette* al pomodoro	Affettato di tacchino	Bresaola con rucola e grana	Mozzarella ✓
		Zucchine* al burro ✓	Fagiolini* al burro ✓	Spinaci* all'olio ✓	Macedonia di verdure* ✓	Erbette* al vapore ✓	Carote julienne ✓	Pomodori in insalata ✓

### Legenda:

**BIO** prodotto / piatto biologico    **DOP** prodotto denominazione di origine protetta    **IGP** prodotto a indicazione geografica protetta    **R** piatto regionale    **E** piatto etnico    **V** piatto vegetariano    **Veg** piatto Vegano    **SV** prodotto sottovuoto

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \* **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 04/03/2019 - Validato da: Servizio Dietistico di Area