



menù invernale - pranzo

Cascina Cristina – Associazione Abilitiamo Autismo ONLUS



		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1°	pranzo	Risotto ai *piselli V	Pasta al <u>ragù di bovino</u> SV	Pasta all'arrabbiata V	Risotto alle *zucchine V	Gnocchi di patate* al pomodoro V	Pasta al pomodoro e olive V	Crespelle agli spinaci e ricotta* gratinate
		<u>Pollo</u> alla cacciatora SV	Scaloppina di <u>maiale</u> al marsala SV	<u>Brasato di bovino</u> al forno SV	<u>Petto di pollo</u> al vino bianco SV	Filetto di platessa* gratinato	Arrosto di <u>tacchino</u> al forno SV	Arrosto di vitello al forno
		Zucchine* al burro V	Fagiolini* allo speck	Polenta V	Patate* al forno V	Patate* prezzemolate V	Fagiolini* al burro V	Patate* al rosmarino V
2°	pranzo	Risotto ai *funghi V	Pasta in salsa aurora V	Pasta all'amatriciana	Pizzoccheri R V	Pasta al tonno	Pasta al pomodoro e ricotta V	Lasagne* al forno
		<u>Pollo</u> al curry SV	Cotoletta di maiale impanata al forno	<u>Spezzatino di bovino</u> SV	<u>Petto di pollo</u> al burro e salvia SV	Platessa* alle olive	Arrosto di <u>maiale</u> al latte SV	Arrosto di vitello ai *funghi
		Zucchine* al burro V	Fagiolini* al pomodoro V	Polenta V	Finocchi* al vapore V	Piselli* in umido V	Fagiolini* al burro V	Patate* al vapore V
3°	pranzo	Risotto allo zafferano V	Pasta panna e prosciutto	Pasta all'arrabbiata	Risotto con *verdure V	Gnocchi di patate* al pomodoro V	Pasta alle *zucchine e zafferano V	Crespelle al prosciutto e formaggio* gratinate
		<u>Pollo</u> alla diavola SV	Scaloppina di <u>maiale</u> alla pizzaiola SV	<u>Brasato di bovino</u> al forno SV	<u>Petto di pollo</u> con pomodorini SV	Filetto di platessa* al limone	Arrosto di <u>tacchino</u> al forno SV	Arrosto di vitello al forno
		Zucchine* al burro V	Fagiolini* al pomodoro V	Polenta V	Patate* al forno V	Piselli* in umido V	Fagiolini* al burro V	Patate* al rosmarino V
4°	pranzo	Risotto alla salsiccia	Ravioli di magro* al burro e salvia V	Pasta alla ligure V	Pizzoccheri R V	Pasta alla pescatora	Pasta ai *funghi V	Gnocchi alla romana* al forno V
		<u>Pollo</u> al forno SV	Cotoletta di maiale impanata al forno	<u>Spezzatino di bovino</u> SV	<u>Petto di pollo</u> al limone SV	Filetto di platessa* in umido	Arrosto di <u>maiale</u> al latte SV	Arrosto di vitello al latte
		Zucchine* al burro V	Fagiolini* al pomodoro V	Polenta V	Finocchi* al vapore V	Patate* al vapore V	Fagiolini* al burro V	Patate* al forno V

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 04/10/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area