

Menù 1ª settimana di ottobre 2021

Pranzo

Lunedì 4/10

Dolce di compleanno
Insalata trentina
Pasta e fagioli
Formaggio Asiago con carote

Martedì 5/10

Frutta di stagione
Insalata di carote
Risotto con porri
Arrosto di vitello e finocchi

Mercoledì 6/10

Frutta di stagione
Insalata lattuga
Spatzle alla zucca
Merluzzo con cavolfiore

Giovedì 7/10

Frutta di stagione
Insalata di cetrioli
Brodo vegetale con stelline
Pollo arrosto con purè

Venerdì 8/10

Frutta di stagione
Insalata di cavolo cappuccio
Pasta: penne all'ortolana
Trota salmonata con tegoline

Merenda

Pane, marmellata e infuso

Gelato

Frutta di stagione

Torta e infuso

Yogurt e cereali



Il menù potrà subire variazioni per cause di forza maggiore

Nel menù sono usati prodotti biologici quali: olio di oliva extravergine, pasta, riso, aceto, passata di pomodoro

Menù 2ª settimana di ottobre 2021

Pranzo

Lunedì 11/10

Frutta di stagione
Insalata gentile
Riso basmati
Polpette di vitello al forno con carote

Martedì 12/10

Frutta di stagione
Insalata di cavolo cappuccio
Cous cous con bocconcini di pollo
Zucchine

Mercoledì 13/10

Frutta di stagione
Insalata trentina
Orzetto
Tosella al forno con spinaci

Giovedì 14/10

Frutta di stagione
Insalata di cetrioli
Spatzle agli spinaci
Frittata con verdure

Venerdì 15/10

Frutta di stagione
Insalata di carote
Spaghetti al pomodoro
Salmone con finocchi

Merenda

Pane, miele e infuso



Torta e infuso

Gelato

Frutta di stagione

Yogurt e cereali



Il menù potrà subire variazioni per cause di forza maggiore

Nel menù sono usati prodotti biologici quali: olio di oliva extravergine, pasta, riso, aceto, passata di pomodoro

Menù 3ª settimana di ottobre 2021

Pranzo

Lunedì 18/10

Frutta di stagione
Insalata trentina
Passato di verdura con farro
Formaggio Latteria e zucchine

Martedì 19/10

Frutta di stagione
Insalata lattuga
Lasagne alla bolognese
Spinaci

Mercoledì 20/10

Frutta di stagione
Insalata di cavolo cappuccio
Pasta: farfalle al tonno
Scaloppina di tacchino con carote

Giovedì 21/10

Frutta di stagione
Insalata di cetrioli
Brodo vegetale con midolline
Pizza Margherita con tegoline

Venerdì 22/10

Frutta di stagione
Insalata di carote
Risotto allo zafferano
Halibut con cavolfiore

Merenda

Pane e prosciutto

Gelato

Torta e infuso

Budino al cioccolato

Yogurt



Il menù potrà subire variazioni per cause di forza maggiore

Nel menù sono usati prodotti biologici quali: olio di oliva extravergine, pasta, riso, aceto, passata di pomodoro

Menù 4ª settimana di ottobre 2021

Pranzo

Lunedì 25/10

Frutta di stagione
Insalata di carote
Passato di verdura con pastina
Frittata con spinaci

Martedì 26/10

Frutta di stagione
Insalata di cavolo cappuccio
Pasta: paccheri al ragù
Zucchine

Mercoledì 27/10

Frutta di stagione
Insalata trentina
Spatzle di zucca
Formaggio Taleggio con tegoline

Giovedì 28/10

Frutta di stagione
Insalata lattuga
Pasta: treccine al pesto
Pollo al forno con finocchi

Venerdì 29/10

Frutta di stagione
Insalata di cetrioli
Risotto mantecato
Nasello con carote

Merenda

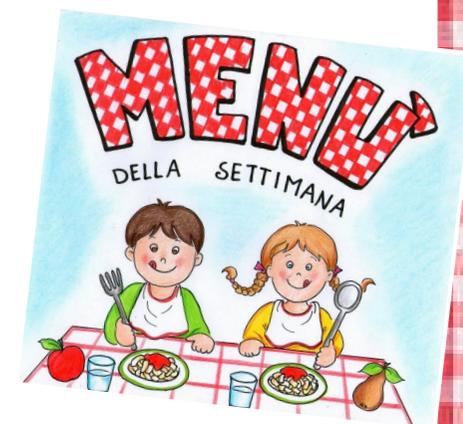
Pane, marmellata e infuso

Torta e infuso

Gelato

Budino al cioccolato

Yogurt e cereali



Il menù potrà subire variazioni per cause di forza maggiore

Nel menù sono usati prodotti biologici quali: olio di oliva extravergine, pasta, riso, aceto, passata di pomodoro

Menù 1ª settimana di novembre 2021

Pranzo

1-2/11

PONTE DI OGNISSANTI

Mercoledì 3/11

Frutta di stagione
Insalata di carote
Risotto alla zucca
Formaggio Latteria e cavolfiore

Giovedì 4/11

Frutta di stagione
Insalata brasiliana
Brodo vegetale con anellini
Pizza margherita e fagiolini

Venerdì 5/11

Frutta di stagione
Insalata di cavoli cappucci
Pasta: tagliatelle all'olio d'oliva
Filetto di halibut con carote

Merenda

Pane, marmellata
e infuso

Frutta di stagione

Yogurt e cereali



Il menù potrà subire variazioni per cause di forza maggiore

Nel menù sono usati prodotti biologici quali: olio di oliva extravergine, pasta, riso, aceto, passata di pomodoro