

MENÙ CENTRI DIURNI DISABILI ESTATE 2023

Validità dal 17 aprile 2023

Inizio 3^a settimana

CDD

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro e basilico • Polpette con soia • Peperoni e patate al forno • Frutta fresca di stagione © 	MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla crema di zucchine • Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste • Carote brasate • Frutta fresca di stagione © 	MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive • Bastoncini di pesce • Fagiolini all'olio • Frutta fresca di stagione © 	GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Minestra d'orzo • Formaggio primo sale • Finocchi gratinati • Frutta fresca di stagione © 	VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al sugo di pomodoro con tonno • Frittata • Zucchine trifolate • Frutta fresca di stagione ©
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Ravioli di magro burro e salvia • Crocchette con lenticchie • Melanzane a funghetto • Frutta fresca di stagione © 	MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Passato di verdure con pasta • Insalata di merluzzo con olive • Pomodori in insalata • Frutta fresca di stagione © 	MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla puttanesca • Arrosto di tacchino agli aromi • Peperoni brasati • Frutta fresca di stagione © 	GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla crema di zucchine • Formaggio stracchino • Erbette aglio e olio • Yogurt biologico alla frutta 	VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta pasticciata al ragù di soia biologica • Prosciutto cotto • Carote grattugiate • Frutta fresca di stagione ©
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al pomodoro • Tonno (monoporzione) • Finocchi gratinati • Frutta fresca di stagione © 	MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crema di piselli con crostini con farina integrale biologica • Arrosto di lonza al limone • Spinaci olio e parmigiano • Gelato 	MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Insalata di pasta con pomodori, mozzarella e olive • Crocchette con legumi ed erbette • Zucchine in insalata • Frutta fresca di stagione © 	GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta pomodoro e lenticchie • Pollo alla cacciatora (sovracoscia) • Fagiolini all'olio • Frutta fresca di stagione © 	VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta con sugo di merluzzo al pomodoro • Formaggio mozzarella • Tris di verdure cotte • Frutta fresca di stagione ©
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta alla crema di zucchine • Rollè alla boscaiola • Erbette aglio e olio • Yogurt biologico alla frutta 	MARTEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crespelle ricotta e verdure • Bastoncini di pesce • Fagiolini all'olio • Frutta fresca di stagione © 	MERCOLEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale al pomodoro • Pollo arrosto (sovracoscia) • Peperoni brasati • Frutta fresca di stagione © 	GIOVEDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Crema di cannellini con pasta • Formaggio mozzarella • Pomodori in insalata • Frutta fresca di stagione © 	VENERDÌ <ul style="list-style-type: none"> • Pasta al ragù di verdure • Merluzzo capperi e olive • Carote grattugiate • Frutta fresca di stagione ©

Formaggio primo sale, formaggio stracchino, pasta, polpa di pomodoro, orzo e uova sono prodotti biologici.

Albicocche, banane, carote, mele e pesche sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato.

A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato.

LEGENDA

© A rotazione secondo disponibilità esclusivamente tra: albicocche, anguria, banane, mele, melone, pesche, susine.