



MENU AUTUNNO-INVERNO SALUS SRL MATERNA CARONNO VARESINO

1^
SETT.

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al ragù di lenticchie 1-9 Frittata semplice 3-7 Spinaci* al grana 7	Passato di verdura* con pasta 1-9 Platessa* al forno 4 Patate lesse	Risotto al grana 7 Petto di pollo* 1 Finocchi* in insalata	Pasta al pomodoro 1-9 Polpette di vit.ne 6-12 Fagiolini * in insalata	Lasagne* al ragù vegetale 1-3-9 Mozzarella 7 Carote julienne

2^
SETT.

Chicche al pomodoro 1-9 Uova strapazzate 3 Erbette*	Vellutata di zucca con pasta 1-9 Bocconcini di merluzzo*1-4 Finocchi* al forno	Pasta integrale con ragù vegetale 1-9 Lonza agli aromi 12 Barbabietole in insalata	Risotto allo zafferano 7 Fettine di pollo* alla salvia 1-12 Carote* al forno	Pasta al pesto 1-7 Primo sale 7 Cavolfiori* gratinati 1
---	--	--	--	---

3^
SETT.

Pasta al pomodoro 1-9 Bocconcini di tacchino* al forno 1-12 Fagiolini* all'olio	Zuppa di pasta e fagioli 1-9 ½ porz. Asiago 7 Carote julienne	Orzotto alla zucca 1-9 Frittata 3-7 Finocchi* in insalata	Pasta all'ortolana 1-9 Merluzzo* dorato 1-4 Broccoletti*	Pizza margherita 1-7-9 ½ porz. mozzarella 7 Insalata
---	---	---	--	--

4^
SETT.

Pasta agli aromi 1 Uova strapazzate 3 Finocchi* gratinati 1	Gnocchi alla romana 1-3-7 Filetto di limanda* al forno 4 Erbette*	Vellutata di cannellini con crostini 1 ½ porz. crescenza 7 Purè 7	Risotto alla zucca 7 Scaloppina di pollo* al limone 1 Cavolfiori* al forno	Polenta Bruscitt Carote* in umido
---	---	---	--	---

- 1) Tutti i giorni viene proposto pane a ridotto contenuto di sale, il martedì viene proposto pane integrale
- 2) Quotidianamente 1 porz. di frutta fresca proposta con 3 varietà settimanali, a rotazione: arance, mandarini, clementine, mavo, pere, banane, mele, kiwi
- 3) L'unico condimento utilizzato è l'olio EVO
- 4) * le preparazioni contrassegnate da asterisco potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine (se non disponibili dal fornitore)
- 5) ALLERGENI: in ottemperanza al REG (UE) 1169/2011 gli allergeni sono indicati sul ricettario disponibile sia in cucina che al terminale di somministrazione

