

MENU PRIMAVERA / ESTATE 2023

DIETA IN BIANCO

PRIMO PIATTO

RISO O PASTA DI SEMOLA CONDITI CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

SECONDO PIATTO

1 ^a Settimana		2 ^a Settimana	
LU.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	LU.	PROSCIUTTO COTTO
MA.	PARMIGIANO REGGIANO	MA.	PARMIGIANO REGGIANO
ME.	PROSCIUTTO COTTO	ME.	FETTINA DI CARNE AI FERRI
GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	GI.	PETTO DI POLLO AI FERRI
VE.	PROSCIUTTO COTTO	VE.	PROSCIUTTO COTTO

3 ^a Settimana		4 ^a Settimana	
LU.	PARMIGIANO REGGIANO	LU.	FETTINA DI CARNE AI FERRI
MA.	SVIZZERA DI TACCHINO (carne macinata, patate e sale)	MA.	PROSCIUTTO COTTO
ME.	PROSCIUTTO COTTO	ME.	PARMIGIANO REGGIANO
GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI	GI.	SVIZZERA DI BOVINO (carne macinata, patate e sale)
VE.	PROSCIUTTO COTTO	VE.	PROSCIUTTO COTTO

CONTORNO

VERDURA COTTA: PATATE LESSATE oppure CAROTE LESSATE condite con olio extra vergine oliva

VERDURA FRESCA: (INSALATA) oppure

FRUTTA E MERENDA

MELA

NOTE:

PARMIGIANO REGGIANO: stagionatura minima 24 mesi.

MENU PRIMAVERA / ESTATE 2023

DIETA IN BIANCO (senza maiale)

PRIMO PIATTO

RISO O PASTA DI SEMOLA CONDITI CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

SECONDO PIATTO

1 ^a Settimana		2 ^a Settimana	
LU.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)	LU.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)
MA.	PARMIGIANO REGGIANO	MA.	PARMIGIANO REGGIANO
ME.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)	ME.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)
GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)	GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)
VE.	PARMIGIANO REGGIANO	VE.	PARMIGIANO REGGIANO

3 ^a Settimana		4 ^a Settimana	
LU.	PARMIGIANO REGGIANO	LU.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)
MA.	SVIZZERA DI TACCHINO (carne macinata, patate e sale)	MA.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)
ME.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)	ME.	PARMIGIANO REGGIANO
GI.	FETTINA DI CARNE AI FERRI (pollo o tacchino)	GI.	SVIZZERA DI BOVINO (carne macinata, patate e sale)
VE.	PARMIGIANO REGGIANO	VE.	PARMIGIANO REGGIANO

CONTORNO

VERDURA COTTA: PATATE LESSATE oppure CAROTE LESSATE condite con olio extra vergine oliva

VERDURA FRESCA: (INSALATA) oppure

FRUTTA E MERENDA

MELA

NOTE:

PARMIGIANO REGGIANO: stagionatura minima 24 mesi.