

Menù Estivo

Nido Il Gabbiano



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdure Cotoletta di pollo* Carote al vapore	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz Insalata verde	Risotto alle zucchine Sformato di legumi Fagiolini* al vapore	Pasta all'olio Arrostato di bovino al forno Spinaci* gratinati	Pasta integrale al pomodoro Filetto di merluzzo* gratinato Insalata mista
2	Riso al pomodoro Sformato di melanzane Insalata verde	Pasta all'olio Polpette di pollo e tacchino* al forno Zucchine agli aromi	Chicche al pomodoro Primo sale Finocchi gratinati	Pasta integrale al pesto Piselli* agli aromi Carote julienne	Insalata di riso Filetto di platessa* alla mugnaia Insalata verde e pomodori
3	Pasta al pomodoro Sformato di legumi Fagiolini* al vapore	Farro con zucchine e carote Coscia di pollo agli aromi Biete erbette* al vapore	Pasta al pesto Primo sale Patate* al vapore	Pizza margherita Affettato di tacchino ½ porz Carote julienne	Risotto al grana padano Filetto di halibut* gratinato Zucchine al vapore
4	Riso al pomodoro Bocconcini di tacchino agli aromi Insalata verde e pomodori	Pasta all'olio Frittata Fagiolini* al vapore	Pasta integrale al pomodoro Filetto di platessa* gratinato Insalata verde	Risotto allo zafferano Ceci agli aromi Carote al prezzemolo	Pasta al ragù di bovino Mozzarella ½ porz Spinaci* gratinati

Tutti i pasti vengono completati con pane comune e/o integrale non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca o mousse di frutta. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pera, arancia, pesca, albicocca, susina, prugna e kiwi (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

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 16/05/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area