

MENU' invernale 2026/2027	1 SETTIMANA 02-06 novembre 09-11 dicembre 18-22 gennaio 22-26 febbraio	2 SETTIMANA 09-13 novembre 14-18 dicembre 25-29 gennaio 01-5 marzo	3 SETTIMANA 16-20 novembre 21-23 dicembre 01-5 febbraio 08-12 marzo	4 SETTIMANA 23-27 novembre 07-08 gennaio 11-12 febbraio 15-19 marzo	5 SETTIMANA 30 novembre-4 dicembre 11-15 gennaio 15-19 febbraio 22-24 marzo
LUNEDI'	INSALATA D'ORZO ARROSTO DI VITELLO SPINACI SALTATI	RISO ALLA CANTONESE POLPETTE AL SUGO BROCCOLI SALTATI	COUS COUS VERDURE TAGLIATA DI POLLO PISELLI	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AI FERRI SPINACI	PASTA AL POMODORO HAMBURGER VEGETALE CAROTE GRATTOGATE
	PASTA ZUCCHINE E ASIAGO PEPITE DI MERLUZZO INSALATA	INSALATA CRESPILLE AL FORNO FETTINE DI TACCHINO	PIZZA MARGHERITA, PROSCIUTTO COTTO E INSALATA MISTA	RISO ALL'EVO SPEZZATINO DI MANZO POLENTA	LASAGNE ALLA BOLOGNESE FORMAGGIO LATTERIA INSALATA
	RISOTTO ALLA ZUCCA SALSICCIA AL FORNO FAGIOLINI	PASTA AL PESCE STRACCHINO CAROTE LESSE	RISO AL POMODORO LEGUMI CON POLENTA	CAPPUCCIO GNOCCHI AL RAGU' STRACCHINO	VELLUTATA DI VERDURE E LEGUMI LONZA ALL'EVO TACCOLE SALTATE
GIOVEDI'	PIZZA MARGHERITA, AFFETTATO E INSALATA MISTA	CAPPUCCIO RAVIOLI BURRO E SALVIA SFOGLIA DI VERDURA	CREMA DI CAROTE HAMBURGER DI MANZO BIETA ALL'OLIO	INSALATA TORTELLINI BURRO E SALVIA ROTOLO ALL'UOVO	PASTA AL PESTO FRITTATA INSALATA
VENERDI'	GNOCCHI AL POMODORO OMELETTE PATATE LESSE	CREMA DI PISELLI CON CROSTINI POLPETTE DI CECI E TONNO PATATE AL FORNO	PASTA AL PESTO FRITTATA CAROTE GRATTOGATE	CREMA DI VERDURA SEPPIE IN UMIDO PISELLI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA TONNO ALL'OLIO PISELLI