

MENU' INVERNALE 25-26 COMUNE DI BRUINO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Ravioli di magro al pomodoro Affettato di tacchino olio e limone ½ porzione Fagiolini agli aromi Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Tortino vegetariano Piselli all'olio* Pane Budino al cioccolato	Passato di verdura* con cereali Polpette di pesce* gratinate Purea di patate Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Tris di lenticchie piselli e carote Insalata verde Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto Mozzarella Insalata verde, carote e finocchi Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Pasta tricolore olio e salvia Primosale Carote al forno Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Rustichella di pollo dorata con corn flakes Cavolfiori gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di lenticchie Frittata al parmigiano Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Castellana al forno Insalata di verza e carote Pane integrale Yogurt alla frutta	Passato di verdura* con pastina Merluzzo gratinato* Patate prezzemolate Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Risotto alla zucca Stracchino Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata di patate Piselli in umido* Pane Budino alla vaniglia	Gnocchi al pomodoro – pasta di semola per infanzie Hamburger di zucca e ceci Fagiolini* agli aromi Pane Frutta di stagione	Passato di verdura* con cereali Arrosto di tacchino agli aromi Patate all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale* Burger* di pesce al forno Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pesto Merluzzo gratinato* Fagiolini agli aromi* Pane Yogurt alla frutta	Lasagne al ragù Ricotta Insalata mista Pane Frutta di stagione	Passato di zucca e ceci con riso Flan di erbette* Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette di bovino al pomodoro Spinaci gratinati* Pane integrale Frutta di stagione	Risotto alle verdure* Lenticchie in umido Carote al forno Pane Frutta di stagione

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine

07/01/2026