



MENU' INVERNALE 2026 - MESE GENNAIO

VIENE UTILIZZATO SALE IODATO E PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE



LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

SETTIMANA 1 dal 07/01 al 09/01			Pasta allo zafferano Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di merluzzo Insalata di cavolo e finocchi Pane Frutta	Vellutata di carote con orzo Bocconcini di tacchino Patate all'olio Pane Torta margherita
SETTIMANA 2 dal 12/01 al 16/01	Pasta in salsa rosa Asiago Insalata verde Pane integrale Frutta	Insalata mista invernale Gnocchi al ragù Pane Yogurt	Zuppa di lenticchie con crostini Tortino di patate Carote julienne Pane Frutta	Risotto al radicchio Frittata con patate e porri Finocchi in insalata Pane Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Platessa al forno Fagiolini Pane Frutta
SETTIMANA 3 dal 19/01 al 23/01	Pasta pomodoro e pesto Formaggio latteria Spinaci all'olio Pane Frutta	Pasta con cavolfiori Affettato di tacchino Carote julienne Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Sformato di patate e legumi Insalata mista Pane Frutta	Minestra con patate e verze Hamburger di merluzzo Fagiolini Pane Torta al cacao	Risotto al grana Bocconcini di pollo Finocchi julienne Pane Frutta
SETTIMANA 4 dal 26/01 al 30/01	Sedanini all'americana Frittata al formaggio Piselli in umido Pane Frutta	Pasta agli aromi Cotoletta di lonza Finocchi al forno Pane Frutta	Risotto allo zafferano Formaggio spalmabile Insalata verde Grissini Frutta	Insalata mista invernale Lasagne alla bolognese Pane Mousse di frutta	Pastina in brodo Platessa al forno Patate al forno Pane integrale Frutta