



MENU' INVERNALE 2026 - MESE MARZO



VIENE UTILIZZATO SALE IODATO E PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA 1 dal 02/03 al 06/03 dal 30/03 al 03/04	Pasta integrale al pomodoro/Pasta bianca Prosciutto cotto/Affettato di tacchino Insalata di cavolo e finocchi Pane Frutta		Pizza margherita/Pasta bianca Sformato di legumi Insalata rossa e verde Grissini Frutta		Pasta allo zafferano/Pasta bianca Merluzzo alla pizzaiola/Tonno all'olio d'oliva Fagiolini all'olio Pane Frutta
SETTIMANA 2 dal 09/03 al 13/03	Pasta in salsa rosa/Pasta bianca Frittata con patate/Frittata con verdure Insalata verde Pane integrale Frutta		Gnocchi al ragù/Pasta bianca Lenticchie in umido Carote al forno Pane Frutta		Ravioli di magro olio e salvia/Pasta bianca Merluzzo al forno/Halibut impanato Fagiolini Pane Frutta
SETTIMANA 3 dal 16/03 al 20/03	Pasta con cavolfiori/Pasta bianca Affettato di tacchino/Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta		Pasta integrale al pomodoro/Pasta bianca Sformato di patate e legumi/Cotoletta di lonza Spinaci all'olio Pane Frutta		Risotto al grana/Riso al pomodoro Tonno all'olio d'oliva/Mozzarella Insalata verde Pane Frutta
SETTIMANA 4 dal 23/03 al 27/03	Sedani al pomodoro/Pasta bianca Hamburger di merluzzo/Mozzarella Carote brasate Pane Frutta		Lasagna alla bolognese/Pasta bianca Lenticchie in umido Insalata verde, rossa e olive Pane integrale Frutta		Risotto allo zafferano/Riso bianco Frittata al forno/Frittata con verdure Finocchi julienne Pane Frutta