

A.D.I.S.U. FOGGIA

rev-dicembre 2019

MENU' AUTUNNO/INVERNO 4^ settimana PRANZO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
PRIMI	A	Tortiglioni con salsiccia	Pasta al tonno	Gnocchi di patate in salsa rosa ✓	Pasta al forno	Risotto ai frutti di mare*
		<i>glutine, soia, latte, uova</i>	<i>glutine, soia, pesce</i>	<i>glutine, latte, uova</i>	<i>glutine, soia, latte, uova</i>	<i>crostacei, molluschi, sedano</i>
	B	Ravioli burro e salvia ✓	Pasta al ragù	Spaghetti alle vongole*	Zuppa di verdure* con crostini ✓	Pasta all'amatriciana
		<i>glutine, latte, uova, sedano, pesce, frutta a guscio</i>	<i>glutine, soia, latte, uova, sedano</i>	<i>glutine, soia, molluschi</i>	<i>glutine, latte, uova, sedano</i>	<i>glutine, soia, latte</i>
	C	Pasta al pomodoro/in bianco ✓	Pasta al pomodoro/in bianco ✓	Pasta al pomodoro/in bianco ✓	Pasta al pomodoro/in bianco ✓	Pasta al pomodoro/in bianco ✓
		<i>glutine, soia, latte, uova</i>	<i>glutine, soia, latte, uova</i>	<i>glutine, soia, latte, uova</i>	<i>glutine, soia, latte, uova</i>	<i>glutine, soia, latte, uova</i>
MEDIT.	X	Orzo e lenticchie ✓	Pasta e ceci ✓	zuppa di legumi con pasta integrale ✓	Minestrone* alla toska ✓	Pasta e fagioli ✓
		<i>* glutine, soia, sedano, sesamo, lupini</i>	<i>* glutine, soia, sedano, sesamo, lupini</i>	<i>* glutine, soia, sedano, sesamo, lupini</i>	<i>glutine, soia, lupini, sesamo, sedano</i>	<i>glutine, soia, lupini, sesamo, sedano</i>
SECONDI	A	Scaloppine alla pizzaiola	Fish burger*	Petto di pollo dorato	Filetto di scorfano* al cartoccio	Arrosto di vitello
		<i>glutine</i>	<i>pesce, molluschi, glutine, soia, latte, uova, sedano, senape</i>	<i>glutine, uova</i>	<i>pesce</i>	<i>allergeni: no</i>
	B	Filetto di nasello* alla mugnaia	Spezzatino di suino con verdure*	Merluzzo* MSC al limone	Petto di pollo arrosto	Insalata di sgombro*
		<i>pesce, glutine</i>	<i>glutine, sedano</i>	<i>pesce</i>	<i>allergeni: no</i>	<i>pesce, sedano</i>
	C	Sformato di verdure* ✓	Formaffio spalmabile ✓	Tortino di bieta ✓	Insalatona di formaggi ✓	Pizza rustica con ricotta e spinaci* ✓
		<i>glutine, soia, latte, uova</i>	<i>latte</i>	<i>glutine, soia, latte, uova, sesamo, pesce, frutta a guscio</i>	<i>latte</i>	<i>glutine, soia, latte, uova, sesamo, pesce, frutta a guscio</i>
CONTORNI	A	Cavolfiori al forno	Zucchie alla griglia	Carote e patate lesse	Zucca al forno	Verdure grigliate
		<i>glutine, soia, latte, uova</i>	<i>* allergeni: no</i>	<i>* allergeni: no</i>	<i>* allergeni: no</i>	<i>* allergeni: no</i>
	B	Bietole lesse	Patate al prezzemolo	Fagiolini al prezzemolo	Carote al burro	Bietole saltate
		<i>* allergeni: no</i>	<i>* allergeni: no</i>	<i>* allergeni: no</i>	<i>* latte</i>	<i>* allergeni: no</i>
	C	Insalata mista	Insalata di barbabietole	Insalata verde	Patatine fritte	Insalata verde
		<i>anidride solforosa</i>	<i>anidride solforosa</i>	<i>anidride solforosa</i>	<i>* allergeni: no</i>	<i>anidride solforosa</i>

* prodotto gelo

* ALLERGENI

✓ piatto vegetariano (secondo vegetariano sempre disponibile: legumi, formaggi o latticini)

PRANZO E CENA: Pane comune, Frutta fresca opp. Yogurt opp. Dessert

A.D.I.S.U. FOGGIA

rev-dicembre 2019

MENU' AUTUNNO/INVERNO 4[^] settimana CENA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	A Spaghetti alle vongole <i>* glutine, soia, molluschi</i>	Pasta all'amatriciana <i>glutine, soia, latte</i>	Orecchiette con pomodoro e riucola <i>* glutine, soia, latte, uovo</i>	Pasta al ragù <i>glutine, soia, latte, uova, sedano</i>	Risotto zucca e speck <i>latte, uova, sedano</i>
	B Pancotto alla foggiana <i>* glutine, soia</i>	Risotto alle zucchine <i>* sedano, latte, uovo</i>	Pasta alla carrettiera <i>glutine, soia, latte, uova</i>	Risotto con funghi* <i>latte, uova, sedano</i>	Pasta aglio, olio e peperoncino <i>glutine, soia, latte, uova</i>
	C Pasta al pomodoro/in bianco <i>glutine, soia, latte, uova</i>	Pasta al pomodoro/in bianco <i>glutine, soia, latte, uova</i>	Pasta al pomodoro/in bianco <i>glutine, soia, latte, uova</i>	Pasta al pomodoro/in bianco <i>glutine, soia, latte, uova</i>	Pasta al pomodoro/in bianco <i>glutine, soia, latte, uova</i>
MEDIT.	X Minestra di fagiolini, orzo e piselli <i>glutine, soia, lupini, sesamo, sedano</i>	Minestra di lenticchie con crostini <i>glutine, soia, lupini, sesamo</i>	minestra di verdure con farro e ceci <i>glutine, soia, lupini, sesamo, sedano</i>	Pasta e piselli* <i>glutine, soia</i>	Misto di legumi con crostini <i>glutine, soia, lupini, sesamo, sedano</i>
	A Rollè di tacchino <i>allergeni: no</i>	Hamburger alla pizzaiola <i>latte, uova</i>	Gateau di patate, prosciutto e formaggio <i>glutine, soia, latte, uova</i>	Baccalà* in umido <i>pesce</i>	Merluzzo* alla livornese <i>pesce</i>
SECONDI	B Merluzzo* al pomodoro <i>pesce, glutine</i>	Passera* panata <i>pesce, glutine, soia, uova</i>	Arrosto ripieno di verdure* <i>glutine, soia, sedano</i>	Salsiccia con patate <i>latte, uova, anidride solforosa</i>	Costate di s... arrosto <i>allergeni: no</i>
	C Frittata con erbe* <i>uova, latte</i>	Stracchino <i>latte</i>	Schiacciata di verdure* <i>glutine, latte, anidride solforosa</i>	Mozzarella <i>latte</i>	Formaggio spalmabile <i>latte</i>
	A Zucchine* trifolate <i>allergeni: no</i>	Broccoli lessi <i>allergeni: no</i>	Bieta lessa <i>* allergeni: no</i>	Carciofi* trifolati <i>allergeni: no</i>	Crocchette* di patate <i>glutine, soia, latte, anidride solforosa</i>
CONTORNI	B Carote brasate <i>allergeni: no</i>	Spinaci* saltati <i>allergeni: no</i>	Zucca al forno <i>glutine, soia, latte, uova</i>	Verdure* grigliate <i>allergeni: no</i>	Spinaci lessi <i>* allergeni: no</i>
	C Insalata verde <i>anidride solforosa</i>	Insalata di carote e olive <i>anidride solforosa</i>	Insalata verde e pomodori <i>anidride solforosa</i>	Carote julienne e mais <i>anidride solforosa</i>	Funghi* trifolati <i>allergeni: no</i>

* prodotto gelo

* ALLERGENI

✓ piatto vegetariano (secondo vegetariano sempre disponibile: legumi, formaggi o latticini)

PRANZO E CENA: Pane comune, Frutta fresca opp. Yogurt opp. Dessert