

**MENU INVERNALE 2025-2026 – PRIVO DI LATTE E DERIVATI**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1 SETTIMANA</b>	Pasta al pomodoro FETTINA DI CARNE Insalata mista Frutta di stagione	Crema di cannellini con pasta Frittata NO LATTE Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso allo zafferano NO LATTE Straccetti di pollo Cavolfiori ALL'OLIO Frutta di stagione	Passato verdura CON PASTA Arrosto di lonza Purea di patate NO LATTE Frutta di stagione	PASTA ALL' OLIO Filetto di platessa al forno Coste Frutta di stagione
<b>2 SETTIMANA</b>	FOCACCINA S/L Pr. cotto S/L Insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e verdure Arrosto di tacchino Spinaci Frutta di stagione	PASTA al ragu' FETTINA DI CARNE Insalata mista Frutta di stagione	Risotto ALL'OLIO NO LATTE Merluzzo gratinato Macedonia di verdure Frutta di stagione	Pastina in brodo Frittata con zucchine NO LATTE Fagiolini Frutta di stagione
<b>3 SETTIMANA</b>	Pasta ALL'OLIO Uova strapazzate NO LATTE Carote baby Frutta di stagione	Passato di verdura Polenta Bruscitt Frutta di stagione	Crema di ceci PESCE ALL'OLIO Coste Frutta di stagione	Riso e prezzemolo Fusi di pollo Finocchi in insalata Frutta di stagione	Gnocchi S/L al pomodoro Platessa al forno Spinaci Frutta di stagione
<b>4 SETTIMANA</b>	Pasta PESTO FRESCO NO LATTE Frittata con verdure NO LATTE Insalata e mais Frutta di stagione	Passato verdure con riso Cotoletta alla milanese Patate Frutta di stagione	FOCACCINA S/L PR. COTTO S/L Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo S/L Macedonia di verdure Frutta di stagione	Riso all'olio Arrosto di tacchino Carote al forno Frutta di stagione

*Una volta al mese verrà preparata una torta dalla cucina – DOLCE SENZA LATTE E DERIVATI*

*Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita con crackers – CRACKERS CRICH (senza latte né tracce)*

**Non aggiungere formaggio grattugiato, latte e derivati nelle preparazioni ne' sui primi piatti**