

MENU PRIMAVERA / ESTATE 2024

DIETA IN BIANCO

PRIMO PIATTO

RISO O PASTA DI SEMOLA CONDITI CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

SECONDO PIATTO

| 1 ^a Settimana | | 2 ^a Settimana | |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|
| LU. | FETTINA DI CARNE AI FERRI | LU. | PROSCIUTTO COTTO |
| MA. | PARMIGIANO REGGIANO | MA. | PARMIGIANO REGGIANO |
| ME. | PROSCIUTTO COTTO | ME. | FETTINA DI CARNE AI FERRI |
| GI. | FETTINA DI CARNE AI FERRI | GI. | PETTO DI POLLO AI FERRI |
| VE. | PROSCIUTTO COTTO | VE. | PROSCIUTTO COTTO |

| 3 ^a Settimana | | 4 ^a Settimana | |
|--------------------------|--|--------------------------|--|
| LU. | PARMIGIANO REGGIANO | LU. | FETTINA DI CARNE AI FERRI |
| MA. | SVIZZERA DI TACCHINO (carne macinata, patate e sale) | MA. | PROSCIUTTO COTTO |
| ME. | PROSCIUTTO COTTO | ME. | PARMIGIANO REGGIANO |
| GI. | FETTINA DI CARNE AI FERRI | GI. | SVIZZERA DI BOVINO (carne macinata, patate e sale) |
| VE. | PROSCIUTTO COTTO | VE. | PROSCIUTTO COTTO |

CONTORNO

VERDURA COTTA: PATATE LESSATE oppure CAROTE LESSATE condite con olio extra vergine oliva

VERDURA FRESCA: (INSALATA) oppure

FRUTTA E MERENDA

MELA

NOTE:

PARMIGIANO REGGIANO: stagionatura minima 24 mesi.