MENÚ SPECIALI A.S. 2022/2023

MENU AUTUNNO (ottobre)

PASTA CON VELLUTATA DI ZUCCA

FESA DI TACCHINO ALL' ARANCIA

CAROTE JULIENNE

PANE

MIYAGAWA

MENU MEDITERRANEO (novembre)

ORECCHIETTE CON BROCCOLI

LONZA ALLA MEDITERRANEA

FAGIOLINI ALLA PUGLIESE
CON POMODORO

PANE

FRUTTA

MENU BERGAMASCO (dicembre)

POLENTA

SPEZZATINO DI MANZO IN UMIDO

VERDURE ARROSTO

PANE

DOLCE

MENU INVERNO (gennaio)

VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO

COTOLETTA DI LONZA

PATATE AL FORNO

PANE

FRUTTA

MENU VALTELLINA (febbraio)

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP

1/2 PORZIONE DI BRANZI

CAROTINE BABY

PANE

CHIACCHIERE

MENU SARDEGNA (marzo)

GNOCCHETTI SARDI ALLO ZAFFERANO

PESCE DORATO CON LIMONE

INSALATA CON CAROTE

PANE

FRUTTA

MENU LIGURE (aprile)

TROFIE AL POMODORO E PESTO

"BRANDACUJUN" DI MERLUZZO CON PATATE

INSALATA CON OLIVE

PANE

FRUTTA

MENU PRIMAVERA (maggio)

GNOCCHI CON CREMA DI PESTO E ZUCCHINE

BOCCONCINI DI SOVRACOSCIA DI
TACCHINO AL LIMONE

CAROTE JULIENNE

PANE

FRUTTA

sistemi italiani ristorazione