MENÚ SPECIALI A.S. 2022/2023

MENU AUTUNNO (ottobre)

PASTA ALLO ZAFFERANO

HAMBURGER DI TACCHINO AL FORNO

CAROTE JULIENNE E MAIS

CROSTATINA ALLA MARMELLATA

MENU SPRINGFIELD (novembre)

TROFIE ALLO ZAFFERANO

FRITTATA CON PATATE

INSALATA E MAIS

PANE

BANANA

MENU DI NATALE (dicembre)

LASAGNE VERDI AL POMODORO
E BESCIAMELLA

ARROSTO DI TACCHINO AGLI AGRUMI

ERBETTE

PANE

DOLCE

MENU OLAF-BIANCO (gennaio)

RISOTTO ALLE PERE

BOCCONCINI DI POLLO ALLA CREMA
DI LATTE

CAVOLFIORI

PANE

PERA/MELA

MENU ARLECCHINO-ARCOBALENO (febbraio)

PASTA TRICOLORE AL PROFUMO DI BASILICO

HAMBURGER DI TACCHINO

INSALATA CON CAROTE E OLIVE

PANE

DOLCE

MENU ORCO-VERDE (marzo)

GNOCCHI CON CREMA DI PESTO
E ZUCCHINE

PESCE AL BASILICO

BROCCOLI/INSALATA VERDE CON OLIVE

PANE

KIWI/MIYAGAWA

MENU RATATOUILLE - VEGETARIANO (aprile)

CRESPELLE CON FORMAGGIO E VERDURE

FAGIOLINI CON CAROTE

PANE

DOLCE

MENU POIS - ROSSO (maggio)

PASTA ALLA CREMA DI POMODORO
E PEPERONI

TACCHINO ALLA PIZZAIOLA
(pomodoro + origano)

POMODORI

PANE

FRAGOLE

SIR Ristorazione

sistemi italiani ristorazione