

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 BESCIAPELLA
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

