



Menu: Menù mensa IPAB Bertone

Inverno



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Crema di broccoli* Minestrina Sett. Tomino fresco 1 Sgombro Cena Pura di patate Macedonia di verdure	Minestrina Passato di *verdura Involtini di prosciutto cotto ed Edamer Formaggio Fagiolini* trifolati Pura di patate	Crema di verdure e legumi Minestrina Frittata alle verdure Formaggio Piselli* alle cipolle Pura di patate	Semolino al pomodoro Minestrina Polpette di legumi Formaggio Crauti (cavolo cotto) Pura di patate	Passato di *verdura Minestrina Affettato di prosciutto cotto Formaggio Biete erbette* al vapore Pura di patate	Pasta secca ripiena in brodo Uova sode Formaggio Macedonia di verdure Pura di patate	Minestrone di verdure in pezz Minestrina Formaggio Robiola Broccoli al forno Pura di patate
Semolino Minestrina Sett. Affettato di prosciutto cotto 2 Formaggio Cena Spinaci* gratinati Pura di patate	Crema di zucca Minestrina Formaggio ricotta Sgombro Finocchi al vapore Pura di patate	Passato di verdure Minestrina Crocchette di legumi Tonno al naturale Biete erbette* al vapore Pura di patate	Minestrina Semolino Sformato alle *verdure Formaggio Fagiolini* trifolati Pura di patate	Minestrone di verdure* con pasta Minestrina Formaggio stracchino Sgombro Carote agli aromi Pura di patate	Pizza margherita Minestrina Tonno al naturale Formaggio Carote al forno Pura di patate	Semolino al pomodoro Passato di verdura Affettato di prosciutto cotto Formaggio Piselli* alle cipolle Pura di patate
Pasta secca ripiena in brodo Passato di verdura Sett. Tomino fresco 3 Sgombro Cena Cavolfiori gratinati Pura di patate	Passato di verdura Minestrina Pollo lessso Formaggio Fagiolini* al forno Pura di patate	Semolino Minestrina Rotolo di frittata al forno Formaggio Crauti (cavolo cotto) Pura di patate	Crema di verdure e legumi Minestrina Formaggio emmenthal Tonno al naturale Broccoli al forno all'aglio Pura di patate	Pasta secca ripiena in brodo Minestrina Crocchette di legumi Formaggio Cavolini* al forno Pura di patate	Pasta secca ripiena in brodo Minestrina Uova sode Formaggio Fagiolini* trifolati Pura di patate	Minestrone di verdure in pezzi Minestrina Uova sode Formaggio Fagiolini* trifolati Pura di patate
Minestrina Passato di *verdura Frittata alle verdure Sett. Formaggio 4 Fagiolini* trifolati Cena Pura di patate	Semolino al pomodoro Minestrina Involtini di prosciutto cotto ed Edamer Tonno al naturale Broccoli al forno all'aglio Pura di patate	Minestrina di legumi Minestrina Filetto di *pesce al limone Formaggio Spinaci* gratinati Pura di patate	Pasta secca ripiena in brodo Passato di *verdura Lenticchie in umido Formaggio Crauti (cavolo cotto) Pura di patate	Passato di *verdura Minestrina Pollo lessso Tonno al naturale Cavolfiori al pepe Pura di patate	Pizza margherita Minestrina Affettato di prosciutto cotto 1/2 porzione Formaggio Coste* al forno con olio e limone Pura di patate	Crema di zucca Minestrina Affettato di prosciutto cotto Carote agli aromi Pura di patate

Passate*: a rotazione tra limanda, platessa, merluccio. Tutti i pasti vengono completati con frutta fresca, frutta cotta o frullata (yogurt e budino possono sostituire il fine pasto a base di frutta massima 2 volte a settimana). La domenica il pasto sarà completato dal dessert. Il pane è servito a ridotto contenuto di sale. Il bis di verdure al forno non comprende le patate. Pasta secca ripiena in brodo: a rotazione tra raviolini, caponnetti, tortellini. Affettati misti: a rotazione tra mortadella, prosciutto cotto, salame cotto e salame crudo. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sesamo, senape e sofiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine