



Menù primavera-estate 2026-2027

QUINZANELLO menù leggero



SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 14/09/2026 18/09/2026	Pastina in brodo vegetale Lonza ai ferri Patate lesse al vapore Mela	Pasta all'olio Fesa di tacchino ai ferri Erbette lesse al vapore Mela	Riso all'olio Uova sode Carote lesse al vapore Mela	Pasta all'olio Prosciutto cotto Fagiolini lessi al vapore Mela	Riso all'olio Merluzzo ai ferri Zucchine lesse Mela
2° SETT. 21/09/2026 25/09/2026	Pasta all'olio Latteria Zucchine lesse Mela	Riso all'olio Filetto di merluzzo ai ferri Carote lesse al vapore Mela	Pastina in brodo vegetale Tacchino ia ferri Patate lesse al vapore Mela	Riso all'olio Petto di pollo Erbette lesse Mela	Pasta all'olio Uovo sodo Fagiolini lessi al vapore Mela
3° SETT. 28/09/2026 02/10/2026	Pasta all'olio Petto di pollo ai ferri Carote lesse al vapore Mela	Riso all'olio Uova sode Erbette all'olio Mela	Pasta all'olio Lonza ai ferri Zucchine lesse Mela	Riso all'olio Merluzzo ai ferri Patate lesse al vapore Mela	Pastina in brodo vegetale Prosciutto cotto Patate lesse al vapore Mela
4° SETT. 05/10/2026 09/10/2026	Riso all'olio Fesa di tacchino ai ferri Erbette lesse al vapore Mela	Pasta all'olio Uovo sodo Patate lesse al vapore Mela	Pastina in brodo vegetale Latteria Fagiolini lessi al vapore Mela	Pasta all'olio Petto di pollo ai ferri Carote lesse al vapore Mela	Riso all'olio Merluzzo ai ferri Zucchine lesse Mela

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Il pane è a ridotto contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).

Si utilizza sale iodato.