

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
3 Spaghetti alla napoletana Frittata ai champignon, insalata di lattuga e semi di girasole	4 Zuppa di cipolla con formaggio emmental Salsiccia al forno con fagioli saltati	5 Crema di verdure di stagione Baccalà al forno con cus-cus	6 FESTA COSTITUZIONE SPAGNOLA	7 PONTE DELL'IMMACOLATA
10 Lenticchie stufate con verdure Arrosti di vitella, puré di patata americana	11 Minestrone Bastoncini di tacchino al forno, insalata di lattuga rapa	12 Riso al pomodoro Frittata di formaggio, carote saltate in padella	13 Verdure di stagione e patate lesse Lasagne al ragù	14 Fusilli all'olio d'oliva e grana padano Pesce fresco con contorno
17 Risotto con champignon Calamari alla "andaluza", insalata di lattuga e carote	18 Crema di verdure di stagione con crostini Hamburguer di vitella e patatine fritte	19 Pasta e fagioli Frittata di patate, insalata di lattuga e olive	20 Maccheroni al pesto Pollo al forno con prugne	21 Menù di Natale "Escudella" Cannelloni di carne
24	25	26	27	28
VACANZE DI NATALE				
31 BUON ANNO 2019!				
Frutta di stagione	logurt con zucchero di canna	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



* Tutti i piatti sono preparati dal cuoco del centro, con ingredienti freschi e di stagione, con almeno il 70% di prodotti biologici e di prossimità.
I contorni che accompagnano i secondi piatti sono sempre elaborati con lattuga e/o ingredienti di stagione: cetrioli, pomodori, carote, olive, semi di girasole, uva passa, semi di sésamo tostati, di lino ...
Il pesce fresco viene cucinato con la tecnica più appropriata allo stesso.
Tutti i pasti sono accompagnati dal pane.
Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa.
I menu sono esaminati da David Caballé e Gabor Smit dietista ADITEC: 0009. Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa

Frutta di stagione: cachi, kiwi, mandarino, pera, banana, mela e uva.