

Lunedì                      Martedì                      Mercoledì                      Giovedì                      Venerdì

1	2	3	4
<b>VACANZE DI NATALE</b>			
7	8	9	10
Riso al pomodoro Frittata di formaggio e carote saltate	Fusilli all'olio di oliva e grana padano Baccalà "a la llauna" e fagioli saltati	Verdure di stagione e patate Salsiccia al forno, insalata di lattuga, carote e olive	Crema di legumi Pollo al forno, insalata di lattuga e formaggio fresco
11	12	13	14
Spaghetti alla Amatriciana Roast beef con puré di patate			
15	16	17	18
Insalata di lattuga, formaggio, mela e semi tostati Spaghetti al ragù di carne	Minestrone Fricandò con patate	Passato di verdure con crostini Pizza al prosciutto cotto	Risotto con champignon Frittata di patate, insalata di lattuga, carote e semi tostati
19	20	21	22
23	24	25	26
Maccheroni alla napoletana Frittata di cipollotti e champignon saltati	Insalata di lattuga, grana padano e carcioffi Riso con coniglio	"Escudella" "Carn d'olla" (bollito con verdure e ceci)	Passato di verdura e legumi Arrosto di vitella con puré di patata
27	28	29	30
31	1	2	3
Risotto di verdure Frittata di spinaci e carote saltate	Passato di verdure di stagione con crostini Hamburguer di vitella, insalata di lattuga e olive	<b>GIORNATA GASTRONOMICA</b>	Fusilli all'olio di oliva e grana padano Spezzatino di vitella con pure di patate
4	5	6	7
Frutta di stagione	logurt con zucchero di canna	Frutta di stagione	Frutta di stagione

## Felice



\* 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 técnica più appropriata allo stesso. Se fritto il contorno sarà un'insalata, se è al forno il contorno saranno patate e verdure. Tutti i pasti sono accompagnati dal pane.

Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa. Frutti di stagione: cachi, kiwi, mandarino, pera, banana, mela e uva.

Ogni due settimane la frutta di un giorno verrà sostituita dal gelato.