

Maggio 2019

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

		1	2	3
		FESTA DEL LAVORO	PONTE	PONTE
6	7	8	9	10
Maccheroni alla amatriciana Frittata di formaggio, insalata di lattuga e olive	Insalata di ceci Salsiccia, insalata di lattuga e carote	Risotto alla zucca Fricandó con champignon	"Fideos a la cazuela" con verdure Scaloppa di pollo alla milanese, insalata di lattuga e barbabietola	Insalata di cuscus Pesce fresco di mercato, insalata mista
13	14	15	16	17
Spaghetti all'olio di oliva e grana padano Cosce di tacchino al forno, patate deluxe	Insalata di fagioli Polpettine con verdure miste e piselli	Passato di verdure di stagione Pizza al prosciutto cotto, insalata di lattuga e carote	Maccheroni alla catalana Frittata di spinaci con insalata di lattuga e olive	Riso al pomodoro Pesce fresco di mercato, insalata mista
20	21	22	23	24
Brodo di pollo con riso Roastbeef e puré di patata	Spaghetti alla amatriciana Frittata di cipolla, insalata di lattuga e ravanelli	Passato di verdure di stagione Lasagne al ragù di carne	Hummus con grissini "Ecoburger", insalata e patate deluxe	Fusilli al pesto Pesce fresco di mercato insalata mista
27	28	29	30	31
Maccheroni all'olio d'oliva e grana padano Frittata di zucchine, insalata di lattuga e olive	Insalata mista con tonno Riso con coniglio	GIORNATA GASTRONOMICA	Verdure di stagione e patate lesse Stufato di tacchino con cuscus	Insalata di pasta con prosciutto cotto Pesce fresco di mercato insalata mista



* 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 sesamo tostati, di lino ... Tutti i pasti sono accompagnati dal pane. Il pesce è fresco e sarà cucinato con la tecnica più adeguata al tipo di pesce. Se è fritto sarà accompagnato da insalata, se è al forno, il contorno sarà o patate o verdure. Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa. I menu sono esaminati da David Caballé e Immaculada Tarragó CODINUCAT 682.*

Frutta di stagione	Frutta di stagione	logurt con zucchero di canna	Frutta di stagione	Frutta di stagione
--------------------	--------------------	------------------------------	--------------------	--------------------