

VILLA ESTENSE MENU PRIMAVERA – ESTATE 2023

Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla pizzaiola Hamburger di manzo Insalata mista Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Riso alla parmigiana Scaloppina di tacchino al limone Pomodori Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pesto Filetto di platessa dorato al forno Cetrioli Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi al pomodoro Straccetti di pollo dorati al mais Insalata mista Frutta fresca di stagione
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Riso con piselli Asiago Pomodori Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla norma Bastoncini di pesce Zucchine all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Carote julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porz Carota julienne Frutta fresca di stagione
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla crema di peperoni * Uova sode Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Prosciutto cotto Alta Qualità ½ porz Insalata mista Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia Mozzarella Pomodoro Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta alla pizzaiola Bastoncini di pesce Cappuccino Frutta fresca di stagione
Gio.	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Platessa dorata al limone Verdura cruda di stagione Frutta fresca Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al ragù di carne Contorno di verdura cruda di stagione Frutta fresca Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto con zucchine Filetto di merluzzo al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale al pesto Mozzarella Pomodoro Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Crema di carote con pastina Bocconcini di pollo Carote julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Minestrone estivo con miglio Frittata Piselli al prezzemolo Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di piselli e zucchine con riso Polpette di pollo e tacchino Verdura cotta di stagione Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta e fagioli Crocchette di merluzzo gratinato al forno Verdura cotta di stagione Frutta fresca di stagione

Frutta fresca: a rotazione-**Formaggio:** grana, asiago, caciotta, mozzarella, stracchino, casatella_ **Pane:** ogni pasto è accompagnato da pane comune - **Sale:** esclusivamente di tipo iodato - **Grasso per condimenti:** Olio extravergine di oliva - **Le grammature sono quelle previste dalle Linee guida della Regione Veneto. Tutte le ricette sono presenti nel Ricettario Veneto 2.0**

*Pasta alla crema di peperoni : stessa ricetta della « Pasta alla crema di zucchine », cambia la verdura