

Menù dal 12 Novembre al 7 Dicembre 2018

LUN. 12/11 Penne rigate integrali ai broccoli Pollo al forno Insalata mista e mais Pane Frutta di stagione	MART. 13/11 Ravioli olio e salvia Spicchi di finocchio e carote Patate al forno Pane Frutta di stagione	MERC. 14/11 Chifferini alle zucchine Squacquerone Insalata verde Piadina Frutta di stagione	GIOV. 15/11 Gnocchetti sardi al pomodoro Polpette Piselli Pane Frutta di stagione	VEN. 16/11 Mix di cereali (riso e orzo) in brodo vegetale Pesce alla livornese Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione
LUN. 19/11 Pipette ai funghi Spezzatino di tacchino al pomodoro Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	MART. 20/11 Pizza al pomodoro Mozzarella Carote e finocchi a tronchetto Pane Frutta di stagione	MERC. 21/11 Fusilli integrali al pomodoro Lombo di maiale arrosto Cavolfiore Pane Frutta di stagione	GIOV. 22/11 Risotto alla parmigiana Pesce al forno (<i>scuole infanzia</i>) Pesce misto al forno (<i>scuole prim./sec.</i>) Insalata verde e mais Pane Frutta di stagione	VEN. 23/11 Minestrone con tubetti rigati e legumi Sformato di spinaci Patate Pane Frutta di stagione
LUN. 26/11 Sedani olio e parmigiano Pesce gratinato Insalata verde Pane Frutta di stagione	MART. 27/11 Tagliatelle al ragù di manzo ½ Stracchino Finocchi Pane Frutta di stagione	MERC. 28/11 Grattini e ceci Frittata al forno con zucchine Fagiolini Pane Frutta di stagione	GIOV. 29/11 Minestrone di verdure con orzo Medaglione di maiale Carote al vapore Pane Frutta di stagione	VEN. 30/11 Risotto con pomodoro Straccetti di pollo al limone Insalata verde, radicchio e mais Pane Frutta di stagione
LUN. 03/12 Tubetti rigati e fagioli Casatella Patate al forno Pane Frutta di stagione	MART. 04/12 Gnocchi al pomodoro Bocconcini di tacchino alle erbe aromatiche Insalata verde Pane Frutta di stagione	MERC. 05/12 Cavatappi olio e parmigiano Pesce al forno con pomodoro Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	GIOV. 06/12 Lasagne Insalata verde Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	VEN. 07/12 Risotto allo zafferano Sformato di patate e speck Mix di verdura funghi e carote Pane ai cereali Frutta di stagione

Menù validato dalla AUSL di Imola e dall'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Ospedale Bellaria.
 Giornalmente sono presenti prodotti BIO, e/o prodotti Km. 0 e/o IGP.