

PRIMAVERA - Mese di MAGGIO 2025

| PASTO PRODOTTO DAL LABORATORIO DI CUCINA DELLA FONDAZIONE OTAF (Sedi di Sorengo e Comano) | | | | | |
|--|---|--|---|---|---|
| | PRIMA SETTIMANA | SECONDA SETTIMANA | TERZA SETTIMANA | QUARTA SETTIMANA | QUINTA SETTIMANA |
| | dal 1. al 2 | dal 5 al 09 | dal 12 al 16 | dal 19 al 23 | dal 26 al 30 |
| Lunedì | | Insalata Mais Risotto alle zucchine (1a,7a,12a) Yogurt alla frutta (7a) | Insalata Cetrioli Pasta con pomodoro e tonno (1a,4a,7a) Ricottina alla frutta (7a) | Insalata Pizzoccheri (1a,3a,7a,9b) Semifreddo (3a,7a,1b) | Insalata Barbabietole Pasta al sugo con zucchine e ceci (1a,7a,) Frutta |
| Martedì | | Insalata Cosce di pollo al forno Patate Verdura (9a,12a) Frutta | Insalata Rösti di patate Formaggino fresco Verdura (1a,12a) Fragole marinate (1b) | Insalata Pinzimonio Penne al pesto zucchine (1a,3a,7a,8a) Cake al limone (1a,3a,7a) | Insalata Scaloppina di tacchino Puré di patate Verdura (1a,3a,7a) Frutta di stagione |
| Mercoledì | | Insalata Pinzimonio Omelette Riso Verdura (1a,3a,7a,9a) Biscotto arrotolato (1a,3a,7a,8b) | Insalata Pinzimonio Cannelloni di magro (1a,3a,7a) Mousse di frutta (3a,7a,1b) | Insalata Carote Risotto alla milanese (1a,7a,12a) Yogurt alla frutta (7a) | Insalata verde Pinzimonio Gnocchi alla romana Bresaola (1a,3a,7a) Budino cioccolato (7a,1b) |
| Giovedì | FESTIVO Festa dei lavoratori | Insalata Carote e mais Pizza margherita e prosciutto cotto (1a,7a) Gelato (1a,7a) | Insalata Pomodoro Prosciutto e melone Insalata di patate (3a,7a,9a,12a) Budino alla vaniglia (3a,7a,1b) | Insalata Merlano in pastella Riso bianco Verdure (4a) Frutta | Festivo Ascensione |
| Venerdì | Insalata Filetto di limanda Grano viola Verdura (1a,4a) Frutta | Insalata Trancio di salmone Farro Verdura (1a,3a,4a) Frutta | Insalata Nuggets vegetariani Riso rosso Verdura (1a,12a) Frutta (1b) | Insalata Petto di pollo Patate al vapore Verdura (1a,12a) Frutta | Insalata Pomodoro (7a) Stringoli al pesto (1a,3a,7a) Frutta |

NB: Il menù potrebbe subire variazioni.

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale di cucina

Provenienza carne:

Manzo, maiale, vitello = Svizzera
Pollo/Tacchino/Coniglio =
= Svizzera, Italia, Germania

Provenienza pesce:

Salmone = Scozia, Norvegia, Danimarca Allevamento
Passera = FAO27, N.Zelanda, Reti da traino
Merluzzo bastoncini= FAO61, oc. Pacifico
S. Pietro =Francia-N.Zelanda,Reti da traino
Tonno scatola= FA O61, oc. Pacifico

Formaggio grattugiato:

Il formaggio da noi usato
contiene latte, ma è
naturalmente privo di lattosio