Genesi
Ristorazione e servizi integrati

MENU' AUTUNNO - INVERNO 2023-24

Salesiani DON BOSCO BRESCIA

	Ia SETTIMANA	IIa SETTIMANA	IIIa SETTIMANA	IVa SETTIMANA
LUNEDI	Zuppa del contadino con orzo P. pomodoro / all'olio E.V.O. Spiedini di pollo e tacchino* Piadina p. cotto e fontina Filetto di merluzzo** alle verdurine Carote baby* prezzemolate	Risotto alla zucca e pancetta P. pomodoro / all'olio E.V.O. Polpettine di tacchino* al forno Strudel speck e fontina* Filetto di merluzzo** dorato Patate* al forno	Risotto allo zafferano P.pomodoro / all'olio E.V.O. Piadina p. cotto e formaggio Tenerelli al pomodoro e moz.* Filetto di merluzzo** alle verdurine Fagiolini* al forno	Pasta alla boscaiola P. pomodoro / all'olio E.V.O. Cotoletta di tacchino* Erbazzone di ricotta e spinaci* Filetto di merluzzo** dorato Zucchine* al forno
MARTEDI	Risotto allo zafferano P. pomodoro / all'olio E.V.O. Alette di pollo* al forno Lombatina di lonza ai ferri Trancio di salmone**alla piastra Patate* al forno	Casoncelli burro e salvia P.pomodoro / all'olio E.V.O. Lombo di suino al latte Fettine di tacchino* alla griglia Filetto di sgombro** ai ferri Zucchine* al vapore	Pasta all'amatriciana P.pomodoro / all'olio E.V.O. Fesetta di tacchino arrosto Lombatina di lonza ai ferri Trancio di salmone** alla piastra Broccoletti* al vapore	Pasta alla carbonara P.pomodoro / all'olio E.V.O. Sottofesa di vitello arrosto Petto di tacchino* ai ferri Filetto di sgombro** alla piastra Patate* al forno
MERCOLEDI	Lasagna* alla bolognese P.pomodoro / all'olio E.V.O. Rosticciata di carne mista* Tenerelli prosciutto e formaggio* Trancio di verdesca** al gratin Zucchine* al forno	Pasta alla carbonara P.pomodoro / all'olio E.V.O. Coscette di pollo* alla paprika dolce Frittata di patate e cipolla Trancio di verdesca** agli agrumi Carote* prezzemolate	Gnocchetti all'ortolana P.pomodoro / all'olio E.V.O. Spezzatino di manzo in umido Rostis di patate* Trancio di verdesca** al gratin Finocchi* al gratin	Pasta alla campinadese P.pomodoro / all'olio E.V.O. Trancio di pizza Margherita Involtino di p. cotto aff. con form. Trancio di verdesca** agli agrumi Fagiolini* al forno
GIOVEDI	Pasta al pesto P.pomodoro / all'olio E.V.O Manzo all'olio Petto di pollo* ai ferri Filetto di merluzzo** alle olive Spinaci* al vapore	Pasta al pomodoro e pesto di olive P.pomodoro / all'olio E.V.O. Schiacciata di patate croccante con prosciutto e formaggio Fettine di manzo* ai ferri Filetto di merluzzo** in pizzaiola Finocchi* al gratin	Minestrone di verdure con crostini P.pomodoro / all'olio E.V.O Bocconcelli di pollo* panati Petto di pollo* ai ferri Filetto di merluzzo** alle olive Patate* al forno	Risotto alla parmigiana P.pomodoro / all'olio E.V.O. Brasato di manzo con polenta Torta di patate e verdure* Filetto di merluzzo** in pizzaiola Piselli* spadellati
VENERDI	Spaghetti in salsa pomodoro e tonno P.pomodoro / all'olio E.V.O Trancio di focaccia farcita Cordon Blue* Birbe di pesce** Fagiolini* al forno	Risotto all'erbe fini P.pomodoro / all'olio E.V.O. Salamina con fagioli Burger di tonno Zuppetta di pesce** Cavolfiori* al forno	Pasta al pesto P.pomodoro / all'olio E.V.O. Trancio di focaccia farcito Rotolo di frittata all'erbette* Birbe di pesce** Carote baby* prezzemolate	Pasta al ragù P.pomodoro / all'olio E.V.O. Doratini al forno Fettine di manzo* ai ferri Anelli di totano alla romana Zucchine* al forno

*Il prodotto potrebbe essere surgelato (Per il piatto lasagne, il prodotto surgelato è la sola pasta all'uovo - **Il prodotto è surgelato
Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina – conforme alla prescrizione della regione Lombardia)
Utilizzo di olio EVO nelle preparazioni - Utilizzo di frutta stagionale: arance – mandarini – miagawa - uva - mele – banane
In alternativa ogni giorno; al secondo piatto: salumi affettati – formaggi – insalatona al contorno: misticanza di insalate – alla frutta: yogurt – mousse di frutta – succo di frutta - budino

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
ACCREDIA