

INGREDIENTI E GRAMMATURE MENU' AUTUNNO - INVERNO

3

FRITTATA AL FORNO		PIZZA AL PROSCIUTTO	
Uova pastorizzate	50	Base per pizza (v. scheda tecnica)	90
Latte	8	Pomodori pelati	20
Formaggio grana	3	Mozzarella	20
Olio extra vergine di oliva	1	Prosciutto cotto	20
sale	q.b.	Olio extra vergine	5
		Sale	q.b.
SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE			
Petto di pollo	60	FRITTATA AL FORNO CON ZUCCHINE	
Limone	5	Uova pastorizzate	50 (ml)
Farina di frumento	4	Zucchine	25
Olio extra vergine di oliva	2	Latte	7
sale	q.b.	Formaggio grana	3
Brodo vegetale (sedano carote cipolla)	q.b.	Olio extra vergine di oliva	1
		sale	q.b.
TONNO			
Tonno sott'olio (sgocciolato)	40	BOLLITO DI CARNE E PEARA'(SALSA DI PANE)	
		Carne di manzo	70
FESA DI TACCHINO ARROSTO		Sedano	2
Fesa di tacchino	60	Carote	3
Sedano	1	Cipolle	6
Carote	2	Sale	q.b.
Cipolle	2	SALSA DI PANE	
Olio extra vergine d'oliva	2	Pane comune grattugiato	20
Sale aromatizzato salvia e rosmarino	q.b.	Olio extra vergine di oliva	2
Brodo vegetale (sedano, cipolle, carote)	q.b.	Formaggio grana	4
		Brodo vegetale (sedano, cipolle, carote)	100
		Sale	q.b.
SPEZZATINO DI MANZO CON POLENTA			
Carne di manzo	70	POLPETTINE DI NASELLO AL FORNO	
Sedano	2	Filetto di nasello surgelato	80
Carote	8	Patate	16
Cipolle	10	Carote	4
Olio extra vergine d'oliva	4	Formaggio grana	3
Sale aromatizzato salvia e rosmarino	q.b.	Pane comune grattugiato	10
Brodo vegetale (sedano, cipolle, carote)	q.b.	Olio extra vergine di oliva	1
Pomodori pelati	20	Sale aromatizzato salvia e rosmarino	q.b.
Aglio	q.b.	Prezzemolo	q.b.
Farina di mais	30		
Acqua		BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE	