

MENU SETTIMANALE DI MARZO

	Colazione	Pranzo	Cena
Lunedì			
Martedì			
Mercoledì			
Giovedì			
Venerdì			
Sabato			
Domenica			

PRODOTTI DI STAGIONE

AROMI: Cipollotti, rosmarino, salvia, timo

FRUTTA: Arance, bergamotti, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere Conference, pompelmi

VERDURA: Aglio fresco, agretti, asparagi, bietole da costa, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli broccolo, cavoli cappuccio, cavolini di Bruxelles, cavoli verza, cicorie, cicorini da taglio, cime di rapa, cipolle, finocchi, indivie, lattughe, patate novelle, porri, radicchio di Verona, rape, ravanelli, sedani, spinaci, valeriana e valerianella

PESCE: Acciuga, alice, cefalo, cernia, dentice, gamberetto rosa, granchio, mazzancolla, nasello, panocchia, pesce di San Pietro, rana pescatrice, razza, ricciola, rombo, sarago, scampo, scorfano, seppia, sgombro, sogliola, tonno rosso, triglia, vongola verace