

Data: Martedì 21 Gennaio 2025

Primo piatto: Vellutata di cavolfiore e cavolo nero con crostini

| Ingredienti |
|---|
| Crostini di pane (glutine , può contenere tracce di latte, soia e senape) |
| Cavolfiore km 0 |
| Cavolo nero |
| Patate fresche |
| Aglione |
| Cipolla |
| Erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo) |
| Brodo vegetale (sedano , carote, cipolla) |
| Olio extra vergine d'oliva |

Secondo piatto: Bocconcini di tacchino stufati con limone e finocchio

| Ingredienti |
|-------------------------------------|
| Bocconcini di Tacchino |
| Aglione |
| Cipolla |
| Erbe aromatiche (salvia, rosmarino) |
| Semi di finocchio |
| Succo di limone |
| Farina di riso |
| Aceto di mele |
| Prezzemolo |
| Olio extra vergine d'oliva |
| Sale |

Contorno: Insalata mista con mais

| Ingredienti |
|---------------------------------|
| Lattughino IV° gamma |
| Mais in scatola cotto al vapore |
| Olio extra vergine d'oliva |
| Sale |

Frutta

Consigli per la cena:

Vellutata di cavolfiore con crostini, mozzarella o ricotta con finocchi filangè, pane e un frutto