

# Green Food Week

## Mangiare sano fa bene a te e al pianeta.

Scopri come un pasto a base prevalentemente **vegetale** possa essere sia gustoso che nutriente: scegliere legumi, cereali e verdure fa bene alla **tua salute** e aiuta a ridurre l'**impatto ambientale** dei nostri pasti.

Nel **menu speciale** di questa settimana troverai piatti vegetariani come burger di soia al forno, legumi e verdure al curry e orzo al pesto con fagiolini e patate.

**Scopri insieme a noi un modo di mangiare più sostenibile!**



**13 – 17 aprile 2026**



**Polo Scientifico Cravino**





# Green Food Week

Mangiare sano fa bene a te e al pianeta.

13 – 17 aprile 2026

Polo Scientifico Cravino

	Primi	Secondi	Contorni
<b>Lunedì</b>	Risotto al radicchio e carciofi Pasta all'arrabbiata Minestrone di verdura* con fagioli	Rotolo di coniglio* Fettina di pollo* con pomodorini e pinoli Legumi e verdure al curry	Finocchi* gratinati Crocchette di patate* Verdura cruda
<b>Martedì</b>	Pasta al pomodoro e pesto Risotto ai frutti di mare Minestrone di verdura* con lenticchie	Polpettine di bovino* al forno Braciola di maiale* agli aromi Tortino agli spinaci	Carote* al vapore Patate* al forno Verdura cruda
<b>Mercoledì</b>	Risotto alla contadina Pasta al ragù di bovino Crema di *zucca	Cotoletta di pollo* Scaloppina di tacchino* al limone Frittata con provola e pomodoro fresco	Cavolini* di Bruxelles all'olio Patatine* fritte Verdura cruda
<b>Giovedì</b>	Orzo al pesto, fagiolini e patate Pasta pomodoro e ricotta Minestrone di verdura* con farro	Burger di soia* al forno con pomodoro Terrina di carciofi Strudel* di verdure	Spinaci* all'olio Patate* al forno Verdura cruda
<b>Venerdì</b>	Risotto agli asparagi e scamorza Pasta al pomodoro e tonno Minestrone di verdura* con orzo	Filetto di platessa* impanata Arrosto di vitello* Insalata di fagioli cannellini e patate	Broccoli* al vapore Purè di patate Verdura cruda



piatto vegetariano



piatto vegano

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata.