

<p>Lunedì Pranzo: Pasta al pomodoro Ingredienti: Pasta cruda gr. 70 Pomodoro crudo gr. 140 Olio Extr. Gr. 8, sale q.b. Straccetti di pollo gr. 150: Carne cruda gr. 150 passata in farina, poi cotta in padella in 8 gr. Olio extrav. Acqua, e sfumata in vino b. Sale q.b. Cotto gr. 150 Con bieta all'agro cotta gr. 100: Bieta congelata cruda gr. 140, sale q.b. Olio Ext. Gr. 5 CENA: Bistecca di suino grigliata gr. 200 cotta, fagiolini lessati e conditi con olio gr. 3</p>	<p>Martedì Pranzo: Pasta e lenticchie Ingredienti: Lenticchie secche di Castelluccio gr. 35 Acqua e sale q. b., pomodorini ciliegia gr. 10, cipolla gr. 10, una foglia di lauro, olio extr. Gr. 3 Petto di pollo grill: Carne cruda gr. 220 cotta alla piastra, resa gr. 150 sale q.b. Cicoria ripassata: Cicoria congelata gr. 140 cruda, lessata in acqua salata e poi ripassata in padella con gr. 6 di olio extr. Aglio, peperoncino piccante, sale q.b. CENA: Gr. 220 Pesce spada cong. con pomodorini ciliegia gr. 20, olio extr. 5 sale q.b. Insalata verde gr. 180 gr. 3 olio, il resto a piacere.</p>	<p>Mercoledì Pranzo: Pasta al pomodoro: Ingredienti: Pasta cruda gr. 70 Pomodoro crudo gr. 140 Olio Extr. Gr. 5, sale q.b. Carne di vitellone alla pizzaiola: Carne gr. 120, pomodori pelati gr. 180, Sale e origano secco q.b. olio extr. Gr. 5, resa cucinato gr. 230 Zucchine grill: Zucchine fresche gr. 140, grigliate alla piastra, sale q.b. Olio extr. Gr. 3 CENA: Scaloppina di pollo Scaloppa di pollo: Petto di pollo crudo gr. 150 Infarinato e fritto in gr. 5 di olio extr., sfumato con vino bianco Bieta all'agro gr. 120 cotta 3 gr. Di olio extr.</p>
<p>Giovedì Pasta e lenticchie: Ingredienti: Lenticchie secche di Castelluccio gr. 35 Acqua e sale q. b., pomodorini ciliegia gr. 10, cipolla gr. 10, una foglia di alloro. Vitellone alla pizzaiola Carne gr. 120, pomodori pelati gr. 180, Sale e origano secco q.b. olio extr. Gr. 5, resa cucinato gr. 230 Bieta all'agro gr. 100: Bieta congelata cruda gr. 140, sale q.b. Olio Ext. Gr. 5. CENA: Bocconcini di vitellone con piselli: Carne cruda gr. 120, piselli congelati gr. 180, olio gr. 5.</p>	<p>Venerdì Pasta al pomodoro Ingredienti: Pasta cruda gr. 70 Pomodoro crudo gr. 140 Olio Extr. Gr. 10, sale q.b. Scaloppa di pollo: Petto di pollo crudo gr. 150 Infarinato e fritto in gr. 5 di olio extr. E sfumato con vino bianco Zucchine grill: Zucchine grill: Zucchine fresche gr. 140, grigliate alla piastra, sale q.b. Olio extr. Gr. 20. CENA: Alici gr. 165, gratinate: Pan grattato gr. 25, grana gr. 5, olio gr.3, vino gr. 2, salsa di pomodoro gr.10, acqua q.b. - resa gr. 180</p>	<p>Sabato Pasta al pomodoro Ingredienti: Pasta cruda gr. 75 Pomodoro crudo gr. 140 Olio Extr. Gr. 10, sale q.b. Involtoni di vitellone con, peperoni, zucchine e pomodorini gr. 150 Carne cruda di Vitellone gr. 120 Ripieno con cipolla, carota e sedano Cucinati in gr. 5 olio acqua gr. 150 pelati sale q.b., sfumata col vino bianco. Zucchine grill cotte gr. 100. CENA: Filetto di spigola al gratin, cotto gr. 180, fagiolini lessi gr. 120</p>
<p>Domenica Pranzo libero CENA: Filetto di salmone al gratin Filetto di salmone crudo gr. 200 Pan grattato gr. 20, grana gr. 3, olio gr. 5 sale gr. 2, vino b. gr. 5. Aglio e prezzemolo q.b. Filetto, gr. 180 cotto, bieta e carote lesse gr. 140 cotti in acqua salata, gr. 3 sale conditi co gr. 3 olio.</p>	<p>Informazioni Generali. I prodotti Arte Catering, sono preparati e confezionati in Atm. Possono essere riscaldati al microonde praticando dei piccoli fori all'involucro superiore, o in padella, Aggiungendo un filo di acqua, o in pentola al vapore. E' sconsigliato il congelamento dei prodotti. Il mantenimento deve essere in frigo e Il consumo entro la data di scadenza.</p>	