

MENU' PRIMAVERA - ESTATE

22/04/2024

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA CALDA CON SUGO DI VERDURE CAPRESE FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO LENTICCHIE IN UMIDO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO PRIMO SALE FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	PASTA BIOLOGICA CON PASSATA DI POMODORO PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE JULIENNE FRUTTA BIOLOGICA PANE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
LASAGNE AL RAGU' DI CARNE DI VITELLONE CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO E PISELLI SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE ZUCCHINE FRUTTA DI STAGIONE PANE	POLENTA SPEZZATINO CON SUGO ARROSTO CAROTE E PISELLI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI FRITTATA AL FORNO CON VERDURE MISTE FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA ALL'OLIO CON SILTER CAMUNO FRITTATA ALLE VERDURE INSALATA VERDE FRUTTA KM 0 TIPO PRUGNE PANE	CAROTE AL VAPORE FOCACCIA MARGHERITA FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE	GNOCCHI ALL'OLIO CANNELLINI IN UMIDO INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO POLPETTE DI LEGUMI ZUCCHINE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE INTEGRALE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
VELLUTATA DI VERDURE TACCHINO AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO IN BIANCO ALL'OLIO FRITTATA DI VERDURE FAGIOLINI AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE	COUS COUS CON VERDURINE BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO PURE' DI PATATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	INSALATA DI ORZO/ RISO CON VERDURINE FESA DI TACCHINO CAROTE COTTE FRUTTA DI STAGIONE PANE
1° VENERDI'	2° VENERDI'	3° VENERDI'	4° VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL PESTO (**) TONNO E PISELLI AL POMODORO POMODORI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL RAGU' VEGETALE SEPPIE CON PISELLI CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO E BASILICO PLATESSA ALLA PIZZAIOLA ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO MERLUZZO AL LIMONE INSALATA DI POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE

(**) **PESTO** fresco: basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano/pecorino, pinoli o confezionato senza aglio, in vetro.

PESCE: deve essere assicurata una adeguata deliscatura

VERDURE MISTE: offrire possibilmente due verdure a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE – condire solo con olio extra vergine di oliva

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nel menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure.

FRUTTA: assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, meglio se distribuita a metà mattina e di tanto in tanto alternarla con MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) **1 VOLTA AL MESE** per festeggiare i compleanni

ACQUA: di rete

Si utilizzano solo: PREPARATO PER BRODO VEGETALE senza glutammato, SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA sia per condimenti a crudo che per la cottura