

GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Chicche di patate al pomodoro INF Gnocchi di patate al pomodoro PRIM \SEC Asiago DOP Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Trofie al pesto Rollè di frittata Piselli Pane integrale Frutta di stagione	Pasta all'olio INF\PRIM Tonno INF\PRIM Carote julienne INF\PRIM Frutta di stagione INF\PRIM Pizza margherita SEC Finocchi in insalata SEC Insalata mais e olive SEC Pane integrale Budino SEC	Gnocchetti sardi al pomodoro INF Ravioli di magro al pomodoro PRIM\SEC UOVO SODO INF Bresaola PRIM\SEC melone SEC Carote all'olio Frutta di stagione
MARTEDI'	Pennette al pesto Cannellini in insalata Carote julienne Pane integrale Yogurt bio	Riso e prezzemolo in brodo Polpette di manzo Carote all'olio Gelato x INF Frutta di stagione X PRIM	Crema di ceci con pasta mozzarella Pomodori Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata pomodori e mais Grissini Budino
MERCOLEDI'	Fusilli integrali alle zucchine INF\PRIM Pasta integrale alle zucchine SEC Cotoletta di tacchino Insalata e pomodoro Frutta di stagione INF\PRIM Yogurt bio SEC	Pasta agli aromi INF\PRIM Pasta al pomodoro SEC Lenticchie in umido INF\PRIM Merluzzo impanato al forno SEC Insalata mista Gelato x SEC Frutta di stagione	Pennette integrali al ragù di carne Insalata mista Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Merluzzo al forno INF Pesce spada al forno PRIM\SEC Purè di patate Frutta di stagione
GIOVEDI'	Risotto primavera con piselli Coscia di pollo al forno Insalata mista con olive e mais Frutta di stagione	Pasta al pomodoro INF Insalata di pasta PRIM Straccetti di tacchino INF Insalata, mais e olive Grissini Frutta di stagione INF Gelato PRIM	Riso agli aromi Tacchino al limone Piselli Frutta di stagione	Pasta agli aromi Petto di pollo impanato Finocchi crudi Pane integrale Frutta di stagione
VENERDI'	Passato di verdura con farro Platessa impanata al forno Patate prezzemolate Frutta di stagione	Pennette integrali all'ortolana Merluzzo impanato al forno Fagiolini Frutta di stagione	Crema di carote con crostini Rollè di frittata Patate al forno Frutta di stagione	Pennette integrali pomodoro e ricotta Polpette di legumi Insalata e pomodori Frutta di stagione

se non specificato viene servito il pane comune

TUTTE LE COTTURE DI SECONDI E CONTORNI CALDI /COTTI SONO AL FORNO, SALVO BRASATO, SPEZZATINO, FRITTATA E BRUSCITT COTTI IN BRASIERA (IN UMIDO)

DERRATE DI ORIGINE BIOLOGICA: PASTA DI SEMOLA, PANE COMUNE, PANE INTEGRALE, GRISSINI, CRACKERS, UOVA PASTORIZZATE, BURRO, POMODORI PELATI, OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA, LEGUMI SECCHI, MELA, PRUGNA, PESCA, ALBICOCCA, BANANA, PISELLI, SURGELATI, CAROTE FRESCHE E SURGELATE, FAGIOLINI SURGELATI, MINISTRONE SURGELATO
POMODORO, INSALATA, YOGURT, LATTE UHT, SUCCO DI FRUTTA, POLPA DI MELA, ORZO, FARRO, ACETO DI MELE, FARINA BIANCA, FARINA DI MAIS, CONFETTURA DI FRUTTA
PER IL CONDIMENTO DEI PRIMI PIATTI VIENE UTILIZZATO PARMIGIANO REGGIANO DOP

IL QUANTITATIVO DI PROTEINE E' CONFORME A QUANTO PREVISTO DA ATS BRIANZA

**A PARTIRE DA GIOVEDI 5 SETTEMBRE 2019
CON LA 1° SETTIMANA**