

MENU INVERNALE

DIETA PRIVA DI CARNE DI MAIALE

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Chicche di patate al pomodoro Primo sale Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pennette integrali al pesto Rolle' di frittata Fagiolini	Pasta agli aromi Rolle' di frittata Zucchine trifolate	Ravioli di magro all'olio Uovo sodo MAT Bresaola EL/MD Finocchi crudi
MARTEDI'	Pasta al pesto Rolle' di frittata Erbette all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Pasta pomodoro e ceci Asiago DOP Finocchi cotti Yogurt biologico	Pizza margherita Insalata mais e olive Grissini Yogurt biologico	Pennette integrali pomodoro e melanzane Formaggio spalmabile Fagiolini all'olio Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pennette integrali alle zucchine Lenticchie all'olio Finocchi freschi all'olio Polpa di frutta bio	Riso alla parmigiana Straccetti di tacchino impanati Insalata e carote Frutta di stagione	Pasta al ragu' di carne * Carote julienne Pane integrale Budino	Patate al forno Polpette di manzo con carote Insalata mais e olive Pane integrale Budino
GIOVEDI'	Orzotto con le verdure MAT: PASS DI VERDURE CON ORZO Coscia di pollo al forno MAT: ARROSTO DI TACCHINO Patate Budino	Carote julienne Brasato di manzo Polenta Pane integrale Budino	Risotto al pomodoro Hamburger di tacchino con carote Frutta di stagione	Risotto alle verdure Merluzzo al pomodoro Patate al vapore Frutta di stagione
VENERDI'	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Insalata verde Frutta di stagione	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo Piselli Frutta di stagione	Pasta allo zafferano Totani gratinati Ratatouille Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Piselli e carote Yogurt biologico

A PARTIRE DAL 2 NOVEMBRE
DALLA 1° SETTIMANA

QUANDO NULLA È SPECIFICATO IL PANE È BIANCO

IL QUANTITATIVO DI PROTEINE DEL PASTO È CONFORME A QUANTO PREVISTO DA ATS BRIANZA

* Il ragu' di carne è privo di carne di maiale

TUTTE LE COTTURE DI SECONDI E CONTORNI CALDI /COTTI SONO AL FORNO, SALVO BRASATO E FRITTATA 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, POMODORO, INSALATA, YOGURT, LATTE UHT, SUCCO DI FRUTTA, POLPA DI MELA, ORZO, ACETO DI MELE, FARINA BIANCA, FARINA DI MAIS, CONFETTURA DI FRUTTA
PER IL CONDIMENTO DEI PRIMI PIATTI VIENE UTILIZZATO PARMIGIANO REGGIANO DOP