



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 Carote all'olio Melone SEC  Frutta di stagione
MARTEDI'	Pennette al pesto Cannellini in insalata Carote julienne Pane integrale Yogurt bio	Riso e prezzemolo in brodo <b>Crescenza</b> 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 <b>Rollè di Frittata*</b> 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 pomodoro <b>Rollè di Frittata</b> 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 <b>Formaggio spalmabile</b> Insalata mista con olive e mais  Frutta di stagione	Pasta al pomodoro INF Insalata di pasta PRIM <b>Mozzarella INF</b> Insalata, mais e olive Grissini Gelato PRIM Frutta di stagione INF	Riso agli aromi <b>Platessa impanata</b> Piselli  Frutta di stagione	Pasta agli aromi <b>Asiago DOP</b> 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

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

se non specificato viene servito il pane comune

TUTTE LE COTTURE DI SECONDI E CONTORNI CALDI /COTTI SONO AL FORNO, SALVO FRITTATA COTTA IN BRASIERA

**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 FRESCHIE 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

\* Frittata del mercoledì 1 settimana sarà preparata o in brasiera o al forno.

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