



Dussmann Service



Menù invernale
4 settimane
Dresano
No uovo
In vigore dal 10/12/2018

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Pesce Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con ragù di pesce Pollo Insalata Mista Pane Frutta fresca	Polenta Spezzatino di tacchino con verdure Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Lenticchie al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Platessa gratinata no uovo Finocchi in insalata Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Pane 1/2 porzione Frutta fresca	Pasta al pesto Piselli/lenticchie Insalata Pane Frutta fresca	Risotto bianco Verdesca gratinato no uova Erbette Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con orzo Cotoletta di pollo no uova Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Pasta al ragù di lenticchie Pane Frutta fresca
3	Risotto con crema di piselli Pesce Insalata Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Crescenza Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Verdure miste (carote e piselli) Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con riso Cotoletta di lonza no uovo Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta ragù vegetale Filetto di nasello dorato al forno no uovo Finocchi in insalata Pane Integrale Frutta fresca
4	Pasta integrale con pomodoro Pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Tortino patate e ceci no uovo Carote saltate Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Pasta al ragù di carne Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Asiago Insalata mista Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Verdesca gratinata no uovo Erbette Pane Frutta fresca

TUTTI I PIATTI PER L'ALUNNO SONO PREPARATI SENZA UTILIZZO DI FORMAGGIO GRANA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DELLE MATERIE PRIME/PRODOTTI IMPIEGATI PER LA REALIZZAZIONE DEI PIATTI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale e viene servito dopo il primo. GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS.

Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana e viene somministrata a metà mattina.