



Dussmann Service



**Menù invernale**  
**4 settimane**  
**Vizzolo Predabissi e Colturano**  
**No maiale**  
**In vigore dal 07/01/2019**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Fontina Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con ragù di pesce Frittata con patate Insalata Mista Pane Frutta fresca	Polenta Spezzatino di tacchino con verdure Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Lenticchie al pomodoro Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Platessa gratinata Fagiolini all'olio Pane ai 5 cereali Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Pizza margherita Mozzarella 1/2 porzione ½ Pane Frutta fresca	Risotto bianco Merluzzo gratinato Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Frittata Insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con orzo Cotoletta di pollo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Lasagne al ragù di lenticchie Pane Frutta fresca
3	Risotto con crema di piselli Primo sale Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e grana Frittata Carote Julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con riso Polpette vegetariane Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata no maiale Verdure miste(carote e piselli) Pane Frutta fresca	Pasta ragù vegetale Filetto di nasello dorato al forno Finocchi in insalata Pane Integrale Frutta fresca
4	Pasta integrale con pomodoro Asiago Carote e piselli Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Lasagne al ragù di carne no maiale Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Frittata al formaggio Erbette al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Pollo al forno Insalata mista Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Sogliola impanata al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca

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.