



Menù invernale
4 settimane
Vizzolo Predabissi e Colturano
Favismo
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 (no legumi e asparagi) Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Pesce al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro (no legumi e asparagi) Platessa gratinata Finocchi in insalata 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 con orzo (no legumi e asparagi) Cotoletta di pollo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Lasagne al ragù di carne (no legumi e asparagi) Pane Frutta fresca
3	Risotto con crema di zucchine Primo sale Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio e grana Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con riso (no legumi e asparagi) Cotoletta di lonza Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata (no legumi e asparagi) Verdure miste (carote e zucchine) Pane Frutta fresca	Pasta ragù vegetale (no legumi e asparagi) 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 Pane Frutta fresca	Passato di verdure con crostini (no legumi e asparagi) 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 Torta

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DEI SIGNOLI INGREDIENTI PER ESCLUDERE I SEGUENTI PRODOTTI: legumi, lupini, soia, asparagi
 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.