



Dussmann Service



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

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Gnocchi al pomodoro Pesce Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con ragù di pesce Frittata con patate no formaggio Insalata Mista Pane Frutta fresca	Polenta Spezzatino di tacchino con verdure Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano no formaggio Lenticchie al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Platessa gratinata Finocchi in insalata Pane Frutta fresca
2	Carote e finocchi in insalata Focaccia al pomodoro Piselli stufati ½ Pane Frutta fresca	Risotto bianco no formaggio Merluzzo gratinato Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pesto no formaggio Frittata no formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con orzo Cotoletta di pollo no latte Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Pasta al ragù di lenticchie Pane Frutta fresca
3	Risotto con crema di piselli no formaggio Pesce Spinaci al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Frittata no formaggio Carote Julienne Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con riso Cotoletta di lonza Patate arrosto Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di carne 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 Pesce Carote e piselli Pane Frutta fresca	Antipasto di verdure crude Pasta al ragù di carne Pane Frutta fresca	Passato di legumi con crostini Frittata no formaggio Erbette al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca no formaggio Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Sogliola impanata al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca

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

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.