



Dussmann Service



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

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta 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 no formaggio Lenticchie al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Crema di verdure con farro Platessa gratinata no uovo 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 (no uovo) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto no formaggio Piselli/lenticchie Insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdure e fagioli con orzo Cotoletta di pollo no uovo/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 latte Pesce Insalata Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Pollo Carote Julien Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con riso no latte Cotoletta di lonza no uovo/latte 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 no uovo 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 Carne 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 no uovo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca

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

OLIO EXTRAVEGINE 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.