



Dussmann Service



Menù estivo dal 29/04/2019
4 settimane
Dresano NO CARNE
a.s. 2018/2019

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Verdure crude miste (carote e pomodori) con ceci Pizza margherita Pane (1/2 porzione) Frutta fresca	Vellutata di verdure con legumi e crostini Ricotta al forno Patate al forno Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Pasta alla norma (pomodoro, melanzane e ricotta) Pesce al limone Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine Omelette Piselli stufati Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Merluzzo gratinato (con sesamo) Insalata verde Pane Frutta fresca
2	Pasta alla sorrentina Uovo sodo Insalata mista Pane Frutta fresca	Minestra di lenticchie con farro Pesce con verdure (piatto unico) Pane Frutta fresca	Gran buffet di verdure e legumi Pasta olio e grana Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e pesto Asiago Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Nasello pomodori e olive Carote julienne Pane Frutta fresca
3	Pasta al ragù vegetale (con zucchini, carote e melanzane) Grana padano (Scaloppina di lonza per la Scuola Secondaria di 1° grado) Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro fresco e basilico Piselli al pomodoro Zucchine e melanzane al prezzemolo Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Passato di piselli e verdura con orzo Filetti di platessa impanati Patate al forno Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Cotoletta di pesce Insalata mista Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Polpette di fagioli e ceci Carote julienne Pane Frutta fresca
4	Pasta integrale con pomodoro e basilico Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Lenticchie al pomodoro Zucchine gratinate Pane Frutta fresca	Antipasto di verdura e legumi Lasagne al ragù di verdura con formaggio Pane Frutta fresca	Risotto giallo con zucchini Pesce all'olio e limone Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Filetto di platessa dorato al forno Carote julienne Pane integrale 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.