



Menù estivo dal 29/04/2019
4 settimane
Dresano NO FAGIOLI
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 NO FAGIOLI Pollo al forno Patate al forno Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Pasta alla norma (pomodoro, melanzane e ricotta) Scaloppine di lonza al limone Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchini 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 Straccetti di manzo con verdure (piatto unico) NO FAGIOLI Pane Frutta fresca	Gran buffet di verdure e legumi NO FAGIOLI 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 Arrostito di lonza 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 tacchino Insalata mista Pane Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Polpette di 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 NO FAGIOLI Lasagne al ragù di carne Pane Frutta fresca	Risotto giallo con zucchini Arrostito di tacchino 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.