



Dussmann Service



Menù estivo dal 08/04/2019
4 settimane
Vizzolo Predabissi e Colturano
a.s. 2018/2019 NO BOVINO

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta integrale con pomodoro e basilico Mozzarella Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Vellutata di verdure con legumi e crostini Pollo al forno Insalata mista Pane ai 5 cereali Yogurt	Riso olio e Parmigiano Frittata con zucchine e ricotta Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta alla norma Scaloppine di lonza al limone Carote e piselli stufati Pane Dolce	Pasta al pesto Merluzzo gratinato con sesamo Insalata verde Pane Frutta fresca
2	Pasta alla sorrentina Frittata con patate Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e pesto Asiago Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e Parmigiano Straccetti di tacchino con verdure Pane integrale Yogurt	Minestra di lenticchie con farro Coscia di pollo arrosto Pomodori in insalata Pane Dolce	Risotto allo zafferano Nasello pomodori e olive Carote julienne Pane Frutta fresca
3	Pasta al ragù vegetale (con zucchine, carote e melanzane) Grana padano Pomodori Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Fagioli cannellini all'olio Carote all'olio Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Arrosto di lonza Zucchine e melanzane al prezzemolo Pane ai 5 cereali Yogurt	Pasta con zucchine e basilico Cotoletta di tacchino Insalata mista Pane Dolce	Passato di piselli e verdura con orzo Filetti di platessa impanati Patate al forno Pane Frutta fresca
4	Verdure crude miste (carote e pomodori) con ceci Pizza margherita Pane (1/2 porzione) Frutta fresca	Lasagne al ragù di carne ½ porzione mozzarella Carote julienne Pane Yogurt	Risotto zucchine e curcuma Lenticchie al pomodoro Insalata mista Pane Dolce	Pasta al pomodoro e peperoni Arrosto di tacchino all'olio e limone Zucchine gratinate Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di platessa dorato al forno Pomodori in insalata 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.