



Menù estivo dal 04/04/2018
4 settimane
Dresano SINDROME NEFROSICA
CONGENITA

| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|--|--|---|---|--|
| 1 | Vellutata di zucchine e fagioli cannellini con crostini Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca | Risotto saltato agli aromi Crocchette con verdure Pomodori Pane ai 5 cereali Frutta fresca | Pasta integrale con pomodoro e basilico Merluzzo gratinato Verdure cotte miste Pane Frutta fresca | Insalata di miglio con verdure Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca | Pasta alla parmigiana Lenticchie stufate Carote julienne Pane Frutta fresca |
| 2 | Risotto con zucchine e curcuma Sogliola dorata Spinaci Pane Frutta fresca | Crema di carote e piselli con pasta integrale Asiago Pomodori Pane Frutta fresca | Insalata di riso con verdure Cotoletta di tacchino Insalata mista Pane Frutta fresca | Pasta con pomodoro e olive Hamburger di lenticchie Carote julienne Pane integrale Frutta fresca | Pasta alla crema di melanzane Rollato con verdure Zucchine al forno Pane Frutta fresca |
| 3 | Verdure crude miste Pizza margherita Pane Frutta fresca | Gnocchi al pomodoro Frittata con verdure Piselli e carote Pane Frutta fresca | Pasta al pesto di zucchine Fusi di pollo al forno Spinaci Pane Frutta fresca | Passato di verdura con pasta Crocchette di pesce Pomodori Pane ai 5 cereali Frutta fresca | Risotto allo zafferano Polpette di ceci al pomodoro Insalata Pane Frutta fresca |
| 4 | Pasta al ragù vegetale Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca | Risotto primavera (con piselli) Insalata di merluzzo Carote julienne Pane Frutta fresca | Verdure miste e legumi Lasagne Pane Frutta fresca | Orzo al pesto Straccetti di manzo Zucchine al prezzemolo Pane integrale Frutta fresca | Pasta integrale alla crema di zucchine Filetto di platessa dorato al forno Patate e fagiolini Pane Frutta fresca |

TUTTI I PIATTI PER L'ALUNNO SONO PREPARATI SENZA UTILIZZO DI SALE.

Grammature in linea con il documento ATS.

Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale e viene servito dopo il primo piatto.

Per la preparazione e condimento dei piatti è utilizzato sale iodato

Per la preparazione e condimento dei piatti è utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva.

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

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.