



Menù estivo dal 04/04/2018

4 settimane

Dresano

a.s. 2018/2019

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Vellutata di zucchine e fagioli cannellini con crostini Formaggio 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 Hamburger vegetale Verdure cotte miste Pane Frutta fresca	Insalata di miglio con verdure Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta alla parmigiana Lenticchie stufati Carote julienne Pane Frutta fresca
2	Risotto con zucchine e curcuma Hamburger vegetale Spinaci Pane Frutta fresca	Crema di carote e piselli con pasta integrale Asiago Pomodori Pane Frutta fresca	Insalata di riso con verdure Hamburger vegetale 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 Legumi Spinaci Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Formaggio 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) Formaggio Carote julienne Pane Frutta fresca	Verdure miste e legumi Lasagne al ragù vegetale con formaggio Pane Frutta fresca	Orzo al pesto Frittata Zucchine al prezzemolo Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla crema di zucchine Legumi Patate e fagiolini Pane Frutta fresca

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