



**Menù estivo dal 04/04/2018**  
**4 settimane**  
**Dresano NO BOVINO**  
**a.s. 2018/2019**

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 integrale Frutta fresca	Pasta alla parmigiana Lenticchie stufati Carote julienne Pane Frutta fresca
2	Risotto con zucchine e curcuma Sogliola dorata Spinaci Pane Frutta fresca	Crema di carote e piselli con orzo 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 vegetariane con formaggio Pane Frutta fresca	Orzo al pesto Legumi 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

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