



Menù estivo dal 04/04/2018
4 settimane
Dresano NO UOVO e NO LATTE e derivati
a.s. 2018/2019

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Vellutata di zucchine e fagioli cannellini con crostini no latte Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto saltato agli aromi no latte Crocchette con verdure no uovo/latte 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 no latte Carne Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pasta all'olio Lenticchie stufate Carote julienne Pane Frutta fresca
2	Risotto con zucchine e curcuma no latte Sogliola dorata no uovo Spinaci Pane Frutta fresca	Crema di carote e piselli con pasta no latte Legumi Pomodori Pane Frutta fresca	Insalata di riso con verdure no latte Tacchino alla piastra Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Hamburger di lenticchie no latte/uovo Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Pasta alla crema di melanzane no latte Hamburger vegetale no uovo/latte Zucchine al forno Pane Frutta fresca
3	Verdure crude miste Focaccia al pomodoro no latte/uovo Legumi Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Pesce Piselli e carote Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine no latte Fusi di pollo al forno Spinaci Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Pesce Pomodori Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Risotto allo zafferano no latte Polpette di ceci al pomodoro no latte/uovo Insalata Pane Frutta fresca
4	Pasta al ragù vegetale Carne Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto primavera (con piselli) no latte Insalata di merluzzo Carote julienne Pane Frutta fresca	Verdure miste e legumi Pasta al ragù Pane Frutta fresca	Orzo al pesto no latte/uova Straccetti di manzo Zucchine al prezzemolo Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla crema di zucchine no latte Filetto di platessa dorato al forno no uovo Patate e fagiolini Pane Frutta fresca

TUTTI I PIATTI PER L'ALUNNO SONO PREPARATI SENZA UTILIZZO DI FORMAGGIO GRANA

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