



Menù estivo dal 04/04/2018
4 settimane
Vizzolo NO GRANA e NO FONTINA
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 ai 5 cereali Frutta fresca	Risotto saltato agli aromi Crocchette con verdure Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e basilico Merluzzo gratinato Verdure cotte miste Pane Frutta fresca	Insalata di orzo con verdure Mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta fresca	Pasta all'olio Lenticchie stufate Carote julienne Pane Frutta fresca
2	Crema di carote e piselli con orzo Asiago Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto con zucchine e curcuma Sogliola dorata Spinaci Pane Frutta fresca	Pasta con pomodoro e olive Hamburger di lenticchie Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Insalata di riso con verdure Cotoletta di tacchino Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta alla crema di melanzane Rollato con verdure no grana Zucchine al forno Pane Frutta fresca
3	Verdure crude miste Pizza margherita Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Frittata con verdure no formaggio Piselli e carote Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine no formaggio Fusi di pollo al forno Spinaci Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Pesce Pomodori Pane ai 5 cereali Frutta fresca	Risotto allo zafferano no grana Polpette di ceci al pomodoro no formaggio 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 Pasta al ragù Pane Frutta fresca	Pasta al pesto no formaggio Straccetti di manzo Zucchine al prezzemolo Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale alla crema di peperoni Filetto di platessa dorato al forno 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