



MENU PRIMAVERILE

ANNO SCOLASTICO 2018/2019 - Scuola primaria e secondaria ERBUSCO

In vigore dal 01/04/2019 (lunedì 1° SETT) a fine anno scolastico - PASTO VEICOLATO -

	Lunedì	Mercoledì	Venerdì
1a Settimana	Risotto allo zafferano Asiago dop Zucchine gratinate Pane Frutta fresca	Crema di patate bio con riso bio Petto di pollo bio con olio e prezemolo Insalata bio Pane bio Frutta fresca bio	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di tacchino con salsa ai peperoni Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca
2a Settimana	Pasta al pomodoro e olive Filetto di sgombro all'olio Insalata e mais Pane Frutta fresca	Pasta alla ligure Arrosto di tacchino agli aromi Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Svizzera di pesce con acciuga Insalata verde Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata mista Pane Frutta fresca	Insalata di riso Formaggio Valsabbia Carote al vapore Pane Frutta fresca	Crema di carote con pasta Cosce di pollo al forno Patate al vapore Pane Frutta fresca
4a Settimana	Pasta bio al pomodoro bio Caprese bio Pomodori bio Pane bio Frutta fresca bio	Pasta all'olio extra Merluzzo gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta ai formaggi Hamburger di manzo e vitello con aromi Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca

Note: Il pane è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi prepanati e prefritti - Si utilizza sale iodato - Il contorno specificato in menù potrà subire variazioni

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, kiwi, albicacche, pesche. I piatti scritti in rosso sono biologici. I piatti scritti in azzurro sono "pesce azzurro".
La frutta LOCALE è: MELA - PERA - KIWI