

SETTIMANA

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

1

PASTA NO GLUTINE OLIO E
BASILICO
Uova sode
Insalata verde BIO
Budino

Riso alla parmigiana NO GLUT
Filetto di merluzzo* MSC al
limone NO GLUTINE
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca

PASTA NO GLUTINE all'olio
Arrosto di manzo NO GLUTINE
Zucchine trifolate BIO
Frutta fresca BIO

Pizza margherita NO GLUTINE
Affettato di tacchino
Pisellini* in umido
Yogurt alla frutta

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro
Polpette di PISELLI NO
GLUTINE
Carote julienne BIO
Frutta fresca BIO

2

Riso BIO al pomodoro
Mozzarella
Patate al forno BIO
Frutta fresca BIO

Polenta NO GLUTINE
Spezzatino di manzo
NO GLUTINE
Fagiolini BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE con
zucchine
Hamburger di PISELLI NO
GLUTINE
Insalata verde BIO
Yogurt alla frutta

PASTA NO GLUTINE all'olio
Frittata
Carote julienne BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE AL
POMODORO
BASTONCINI DI MERLUZZO
NO GLUTINE
Spinaci* all'olio
Budino

3

PASTA NO GLUTINE all'olio
PISELLI al pomodoro
Fagiolini* prezzemolati BIO
Yogurt alla frutta

Crema di verdure con RISO NO
GLUTINE
Mozzarella
Insalata gentile BIO
Frutta fresca BIO

Pizza margherita NO GLUTINE
Prosciutto cotto
Carote julienne BIO e mais
Budino

PASTA NO GLUTINE al ragù di
manzo
Polpette di spinaci
NO GLUTINE
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca BIO

Riso allo zafferano
NO GLUTINE
Filetto di merluzzo* AL FORNO
NO GLUTINE
Pisellini* stufati
Frutta fresca

4

Ravioli ricotta e spinaci NO
GLUTINE ALL'OLIO
PESCE AL FORNO
Insalata BIO
Budino

PASTA NO GLUTINE con crema
di zucchine
Mozzarella
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca BIO

Riso allo crema di verdure
NO GLUTINE
Bocconcini di pollo NO GLUTINE
Tris di verdure BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE all'olio
Hamburger di PISELLI NO
GLUTINE
Patate BIO
Yogurt alla frutta

Minestrone di verdure NO
GLUTINE
Frittata
Zucchine all'olio BIO
Frutta fresca BIO

5

PASTA NO GLUTINE ALL'OLIO
E BASILICO
Prosciutto cotto
Pisellini* all'olio
Budino

Riso BIO all'olio
Uova strapazzate
Pomodori freschi BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro
Scaloppina di pollo NO
GLUTINE
Spinaci* all'olio
Frutta fresca

Crema di zucchine NO GLUTINE
Formaggio stracchino
Patate BIO
Yogurt alla frutta

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro
Tortino di patate e formaggio NO
GLUTINE
Carote cotte BIO agli aromi
Frutta fresca BIO

6

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro
BASTONCINI MERLUZZO NO
GLUT
Pomodori freschi BIO

PASTA NO GLUTINE all'OLIO
Manzo all'olio BIO
Patate BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE al
pomodoro
Hamburger di PISELLI NO
GLUTINE
Zucchine all'olio /Frutta fresca

Crema di verdure con riso
NO GLUTINE
Uovo strapazzato
Carote julienne BIO
Frutta fresca BIO

PASTA NO GLUTINE all'olio
Mozzarella
Insalata verde BIO
Yogurt alla frutta

Il menù settimanale prevede: 1. La somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi. 2. L'utilizzo del sale iodato. 3. La frutta fresca a rotazione – secondo disponibilità di mercato – tra le seguenti tipologie: mele, pere, agrumi, kiwi, albicocche, pesche, susine. 4. L'utilizzo di alimenti biologici. 5. Il formaggio usato per il condimento del primo piatti è Parmigiano Reggiano DOP
*Prodotti surgelati e/o congelati all'origine. 6. Le banane presenti in menù sono BIO EQUOSOLIDALI

PRODOTTI BIOLOGICI: verdura fresca (carote, zucchine, patate, cipolle, insalata verde, finocchi, pomodori), frutta fresca (mele alto adige, mele val di non, pere, uva, melone, albicocche, susine, banane) formaggio (stracchino, ricotta vaccina, mozzarella, burro)

