



NO FAVE NO LATTE



Menù Primavera-Estate 2024 In vigore dal 15/04/2024

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Fusilli con pomodoro e basilico NO PARMIGIANO Tonno all'olio Pomodori freschi Budino DI SOIA	Riso ALL'OLIO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Merluzzo msc gratinato NO LATTE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con riso BIO NO PARMIGIANO Cotoletta di pollo NO LATTE Carote julienne Frutta fresca	Mezze penne BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Polpette di ceci NO LATTE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO
2	Risotto BIO alle zucchine BIO NO PARMIGIANO PROSCIUTTO COTTO Pomodori freschi Frutta fresca BIO	Passato di verdure estive NO FAVE con farro BIO NO PARMIGIANO Polpette di manzo NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	FOCACCIA AL POMODORO Affettato di tacchino Insalata verde Yogurt DI SOIA	Sedanini BIO AL POMODORO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Platessa PANATA NO LATTE Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO
3	Gnocchi NO LATTE OLIO e salvia Frittata al forno NO LATTE Fagiolini prezzemolati Budino DI SOIA	Sedanini al pomodoro NO PARMIGIANO Tonno all'olio Pomodori freschi Frutta fresca	Maccheroncini BIO al ragù di vitellone BIO NO PARMIGIANO Polpettine di spinaci NO LATTE Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di verdure NO FAVE con crostini NO LATTE NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Risotto allo zafferano NO PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO PANATI NO LATTE Zucchine trifolate Frutta fresca
4	Pasta integrale BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Riso alla crema di verdure NO FAVE NO PARMIGIANO Crocchette vegetali NO LATTE Carote julienne Frutta fresca	PASTA all'olio NO PARMIGIANO Frittata al forno con patate NO LATTE Spinaci all'olio YOGURT DI SOIA	Crema di ceci BIO con orzo BIO NO PARMIGIANO Scaloppina di pollo BIO Tris di verdure all'olio BIO Frutta fresca BIO	Caserecce BIO AL POMODORO NO PARMIGIANO Merluzzo msc gratinato NO LATTE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO
5	Riso BIO all'olio BIO NO LATTE Coscia di pollo al forno BIO Pomodori freschi BIO Budino DI SOIA	Maccheroncini BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO Burger di legumi NO LATTE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Fusilli BIO con crema di zucchine NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con crostini NO LATTE NO PARMIGIANO Merluzzo PANATO NO LATTE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO	Focaccia bianca NO LATTE Prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca
6	Gnocchi NO LATTE ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATI NO LATTE Zucchine trifolate Yogurt DI SOIA	Passato di verdure NO FAVE con riso BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo al forno BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Fusilli BIO al ragù di verdure NO FAVE NO PARMIGIANO Polpette di manzo NO LATTE Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Pasta BIO al tonno NO PARMIGIANO Lenticchie BIO al pomodoro BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane, mele, pere, kiwi, pesche, albicocche, prugne 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann