



NO MAIALE

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



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Fusilli con pomodoro e basilico Tonno all'olio Pomodori freschi Budino	Risotto BIO alla parmigiana Frittata al forno BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi al pesto Merluzzo msc gratinato Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con riso BIO Cotoletta di pollo BIO Carote julienne Frutta fresca	Mezze penne BIO all'olio BIO Polpette di ceci BIO Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO
2	Risotto BIO alle zucchine BIO Caprese (Mozzarella BIO e Pomodori freschi BIO) Frutta fresca BIO	Passato di verdure estive BIO con farro BIO Polpette di manzo BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita Affettato di tacchino Insalata verde Yogurt alla frutta	Sedanini BIO in salsa aurora BIO Frittata al forno BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO all'olio BIO Cotoletta di platessa msc Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO
3	Gnocchi burro e salvia Frittata al forno Fagiolini prezzemolati Budino	Sedanini al pomodoro Tonno all'olio Pomodori freschi Frutta fresca	Maccheroncini BIO al ragù di vitellone BIO Polpettine di spinaci BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di verdure BIO con crostini BIO Formaggio stracchino BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Risotto allo zafferano Nuggets di pollo Zucchine trifolate Frutta fresca
4	Pasta integrale BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO + Grana DOP Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Riso alla crema di verdure Crocchette vegetali Carote julienne Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci all'olio Frittata al forno con patate Spinaci all'olio Yogurt alla frutta	Crema di ceci BIO con orzo BIO Scaloppina di pollo BIO Tris di verdure all'olio BIO Frutta fresca BIO	Caserecce BIO alla sorrentina BIO Merluzzo msc gratinato Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO
5	Riso BIO all'olio BIO Coscia di pollo al forno BIO Pomodori freschi BIO Budino BIO	Maccheroncini BIO all'olio BIO Burger di legumi BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Fusilli BIO con crema di zucchine BIO Formaggio Asiago DOP Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con crostini BIO Bastoncini di merluzzo msc Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO	Focaccia bianca FORMAGGIO Insalata verde Frutta fresca
6	Gnocchi al pesto Nuggets di merluzzo msc Zucchine trifolate Yogurt alla frutta	Passato di verdure BIO con riso BIO Bocconcini di pollo al forno BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Fusilli BIO al ragù di verdure BIO Polpette di manzo BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Pasta BIO al tonno Lenticchie BIO al pomodoro BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO all'olio BIO Mozzarella BIO 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