



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

VEGETARIANO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Fusilli BIO con pomodoro BIO e basilico LEGUMI ALL'OLIO Pomodori freschi BIO Budino	Risotto BIO alla parmigiana Frittata al forno BIO Zucchine trifolate Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi al pesto FORMAGGIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con riso BIO COTOLETTA VEGETALE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio evo Polpette di ceci BIO Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO
2	Risotto BIO alle zucchine BIO Caprese (Mozzarella e Pomodori freschi BIO) Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con farro BIO LEGUMI IN UMIDO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita LEGUMI ALL'OLIO Insalata verde BIO Yogurt alla frutta	Sedanini BIO in salsa aurora BIO Frittata al forno BIO Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO all'olio evo FORMAGGIO Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO
3	Chicche burro e salvia Frittata al forno BIO Fagiolini prezzemolati BIO Mousse di frutta	Sedanini BIO al pomodoro BIO LEGUMI ALL'OLIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO AL RAGU' DI LEGUMI Polpette di spinaci Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di verdure BIO con crostini BIO Formaggio stracchino Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	Risotto BIO all'olio evo LEGUMI AL POMODORO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO
4	Pasta integrale BIO al pomodoro BIO Mozzarella + Grana Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO alla crema di verdure BIO Crocchette vegetali Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Quadrucchi ricotta e spinaci all'olio evo Frittata al forno con patate BIO Spinaci all'olio BIO Yogurt alla frutta	Crema di ceci BIO con orzo BIO LEGUMI ALL'OLIO Tris di verdure all'olio BIO Frutta fresca BIO	Caserecce BIO alla sorrentina COTOLETTA VEGETALE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO
5	Risotto BIO allo zafferano LEGUMI ALL'OLIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO all'olio evo Fagioli in umido BIO Zucchine trifolate BIO Budino	Sedanini BIO con crema di zucchine BIO Formaggio Asiago DOP Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con crostini BIO CROCCHETTE VEGETALI Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO	Focaccia bianca FORMAGGIO Insalata verde BIO Frutta fresca BIO
6	Chicche al pesto FORMAGGIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure estive BIO con riso BIO LEGUMI ALL'OLIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Fusilli BIO al ragù di verdure BIO POLPETTE DI LEGUMI Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Pennette AL POMODORO Lenticchie al pomodoro BIO Spinaci all'olio BIO Mousse di frutta	Riso BIO all'olio evo Mozzarella 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