



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 evo Pomodori freschi Budino DI SOIA	Riso ALL'OLIO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Merluzzo msc gratinato NO LATTE Insalata verde BIO Frutta fresca	Crema di carote BIO con riso BIO NO PARMIGIANO Pollo PANATO NO LATTE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	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 PESCE AL FORNO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con farro NO PARMIGIANO Polpette di manzo NO LATTE al pomodoro BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	FOCACCIA AL POMODORO Affettato di tacchino Insalata verde Yogurt DI SOIA	Sedanini 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 NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Fagiolini prezzemolati Mousse di frutta	Sedanini al pomodoro NO PARMIGIANO Tonno all'olio Pomodori freschi Frutta fresca	Maccheroncini BIO al ragù di vitellone BIO NO PARMIGIANO Polpette di spinaci NO LATTE Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Vellutata di verdure BIO 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 TONNO ALL'OLIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Riso alla crema di verdure 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 Scaloppine 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 PARMIGIANO Coscia di pollo BIO al forno Pomodori freschi bio Budino DI SOIA	Maccheroncini BIO al pomodoro BIO NO PARMIGIANO Fagioli in umido BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Fusilli BIO con crema di zucchine BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con crostini BIO NO LATTE NO PARMIGIANO Merluzzo msc 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 PANATO NO LATTE Zucchine trifolate Frutta fresca	Passato di verdure BIO con riso NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo al forno BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Fusilli BIO al ragù di verdure NO PARMIGIANO Polpette di manzo al forno NO LATTE Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO	Pennette BIO al tonno NO PARMIGIANO Lenticchie BIO al pomodoro BIO Spinaci all'olio BIO Mousse di frutta BIO	Riso BIO all'olio BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI 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, arance, mandarini, mandaranci 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann