



VEGETARIANO



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

settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Fusilli con pomodoro e basilico LEGUMI ALL'OLIO Pomodori freschi Budino	Risotto BIO alla parmigiana Frittata al forno BIO Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi al pesto FORMAGGIO Insalata verde BIO Frutta fresca	Crema di carote BIO con riso BIO COTOLETTA VEGETALE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	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 BIO con farro BIO LEGUMI IN UMIDO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	Pizza margherita FORMAGGIO 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 LEGUMI ALL'OLIO Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO
3	Gnocchi burro e salvia Frittata al forno Fagiolini prezzemolati Mousse di frutta	Sedanini al pomodoro LEGUMI ALL'OLIO Pomodori freschi Frutta fresca	Maccheroncini BIO AL RAGU' DI LEGUMI Polpette 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 CROCCHETTE VEGETALI 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	Quadrucci ricotta e spinaci all'olio Frittata al forno con patate Spinaci all'olio 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 BIO COTOLETTA VEGETALE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO
5	Riso BIO all'olio BIO LEGUMI ALL'OLIO Pomodori freschi bio Budino BIO	Maccheroncini BIO all'olio BIO Fagioli in umido 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 CROCCHETTE VEGETALI Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO	Focaccia bianca FORMAGGIO Insalata verde Frutta fresca
6	Chicche al pesto FORMAGGIO Zucchine trifolate Frutta fresca	Passato di verdure 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 BIO al POMODORO Lenticchie BIO al pomodoro BIO Spinaci all'olio BIO Mousse di frutta 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, arance, mandarini, mandaranci 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann