

Gemeaz

Sistema Socio Sanitario
 elior
 Regione
 Lombardia

MENU INVERNALE

DIPARTIMENTO DI IGIENE SCOLASTICO 2018/2019 - Scuola infanzia primaria e secondaria CAPRIOLO
 E PREVENZIONE SANITARIA
 Viale Duca degli Abruzzi, 15 - 25124 BRESCIA
 29/03/2019 - PASTO VEICOLATO -



11/12/18

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Pasta bio aurora Prosciutto cotto s.p. Insalata verde e olive Pane Frutta fresca	Riso bio al pomodoro Arrosto di LONZA al latte Finocchi crudi bio Pane Frutta fresca	Pasta bio all'olio extra Cotoletta di pollo al forno Carote bio al vapore Pane Frutta fresca	Pasta bio al pomodoro capperi e olive FORMAGGELLA VALSABBIA Insalata bio Pane Frutta fresca	Crema di legumi con orzo Merluzzo gratinato Patate bio al vapore Pane Frutta fresca
2a Settimana	Risotto bio allo zafferano Frittata con verdure e piselli Insalata bio Pane Frutta fresca	Pasta bio alla bolognese Mozzarella bio Finocchi crudi e mais Pane Frutta fresca	Pasta bio al pomodoro Polpette di maiale ai peperoni Carote al rosmarino Pane Frutta fresca	Crema di zucca con crostini integrali Coscia di pollo al forno Patate bio al vapore Pane Frutta fresca	Pasta integrale bio alla sorrentina Filetto di platessa impanata Carote crude bio Pane Frutta fresca
3a Settimana	Passato di verdura con orzo Prosciutto cotto s.p. Purè Pane Frutta fresca	Pasta bio al pomodoro e tonno Petto di pollo al limone Carote crude bio Pane Frutta fresca	Risotto bio allo zafferano Polpette di pesce con sgombro olio e prezzemolo Insalata bio Pane Frutta fresca	Pasta bio al pomodoro e crema di legumi Mozzarella bio Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca	Lasagne alla bolognese Finocchi crudi bio Pane Frutta fresca
4a Settimana	Pasta bio al pomodoro e origano Asiago d.o.p. Finocchi crudi con olive Pane Frutta fresca	Crema di carote con riso bio Polpette di verdure Patate bio al vapore Pane Frutta fresca	Polenta Manzo all'olio Piselli bio stufati Pane Frutta fresca	Pasta bio ai formaggi Arrosto di tacchino al ginepro Carote crude bio Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Svizzera di pesce con olio e prezzemolo Insalata bio e cavolo cappuccio bio Pane Frutta fresca

Note: Il pane è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi preparati e prefritti - Si utilizza sale iodato -

Il contorno specificato in menù potrà subire variazioni

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, mango, makiawa, clementine, arance, kiwi.

I piatti scritti in maiuscolo si intendono a KM 0 -

./.