

Gemeaz

— elior —



MENU PRIMAVERILE

ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - Scuola infanzia primaria secondaria CAPRIOLO

In vigore dal 04/04/2018 (MERC 1° SETT) a fine anno scolastico

- PASTO VEICOLATO -

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto bio allo zafferano FORMAGGIO PRIMOSALE Zucchine bio gratinate Pane Frutta fresca bio	Pasta bio all'olio extra Filetto di platessa gratinata Pomodori bio Pane Frutta fresca bio	Crema di patate con riso bio Fesa di tacchino olio e prezzemolo Insalata mista bio Pane Frutta fresca bio	Pasta bio alla sorrentina Polpette di legumi Carote crude e olive verdi Pane Frutta fresca bio	Gnocchi al pomodoro Bocconcini di pollo pantati Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca bio
2a Settimana	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto s.p. Insalata e mais Pane Frutta fresca bio	Risotto bio ai formaggi Petto di pollo alla pizzaiola Carote crude bio Pane Frutta fresca bio	Pasta bio al pesto Arrostito di tacchino agli aromi Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca bio	Crema di legumi con crostini integrali Asiago d.o.p. Purè Pane Frutta fresca bio	Pasta bio al pomodoro e olive Svizzera di pesce Insalata bio Pane Frutta fresca bio
3a Settimana	Pizza margherita Tonno all'olio Insalata mista bio Pane Frutta fresca bio	Pasta integrale alla ligure Petto di pollo ai ferri con olio e prezzemolo Pomodori bio Pane Frutta fresca bio	Insalata di riso FORMAGGIO VALSABBIA Carote bio al vapore Pane Frutta fresca bio	Pasta bio al pomodoro Merluzzo impanato Insalata bio Pane Frutta fresca bio	Crema di carote con pasta bio Cosce di pollo al forno Patate bio al vapore Pane Frutta fresca bio
4a Settimana	Pasta bio alla bolognese CAPRESE bio Pomodori bio Pane Frutta fresca bio	Passato di verdura con riso bio ARISTA di maiale al forno Purè di cannellini Pane Frutta fresca bio	Pasta bio all'olio extra Merluzzo gratinato Insalata bio Pane Frutta fresca bio	Riso bio al pomodoro UOVO SODO Carote crude bio Pane Frutta fresca bio	Pasta bio ai formaggi Hamburger di manzo e vitello olio e prezzemolo Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca bio

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, kiwi, fragole, pesche. I piatti scritti in maiuscolo si intendono a KM 0

Sistema scuola Sanpiero

Regione Lombardia

ATS bioscda

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
Viale Duca degli Abruzzi, 15 - 25124 BRESCIA