



NO LATTE

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



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Fusilli BIO con pomodoro BIO e basilico NO PARMIGIANO Tonno all'olio evo Pomodori freschi BIO Budino DI SOIA	Riso ALL'OLIO NO PARMIGIANO Frittata al forno NO LATTE Zucchine trifolate Frutta fresca BIO	Gnocchetti sardi ALL'OLIO E BASILICO NO PARMIGIANO Merluzzo msc gratinato NO LATTE Insalata verde BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con riso BIO NO PARMIGIANO Pollo PANATO NO LATTE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Mezze penne BIO all'olio NO PARMIGIANO Polpette di ceci NO LATTE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO
2	Risotto BIO alle zucchine NO PARMIGIANO PESCE AL FORNO Frutta fresca BIO	Passato di verdure BIO con farro NO PARMIGIANO Polpette di manzo al pomodoro NO LATTE Patate al forno BIO Frutta fresca BIO	FOCACCIA AL POMODORO Affettato di tacchino Insalata verde BIO Yogurt DI SOIA	Sedanini AL POMODORO Frittata al forno NO LATTE Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO all'olio NO PARMIGIANO Platessa msc 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 BIO Mousse di frutta	Sedanini BIO al pomodoro NO PARMIGIANO Tonno all'olio Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO al ragù di vitellone 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 Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	Riso all'olio evo NO PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO PANATI NO LATTE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO
4	Pasta integrale BIO al pomodoro NO PARMIGIANO TONNO ALL'OLIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO	Riso BIO alla crema di verdure NO PARMIGIANO Crocchette vegetali NO LATTE Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	PASTA all'olio NO PARMIGIANO Frittata al forno con patate NO LATTE Spinaci all'olio BIO Yogurt DI SOIA	Crema di ceci BIO con orzo NO PARMIGIANO Scaloppina di pollo Tris di verdure all'olio BIO Frutta fresca BIO	Caserecce AL POMODORO Bocconcini di merluzzo msc panato NO LATTE Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO
5	Risotto BIO allo zafferano NO PARMIGIANO Coscia di pollo al forno Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO	Maccheroncini BIO all'olio evo NO PARMIGIANO Fagioli in umido BIO Zucchine trifolate BIO Budino DI SOIA	Sedanini BIO con crema di zucchine BIO NO PARMIGIANO CARNE AI FERRI Carote julienne BIO Frutta fresca BIO	Crema di carote BIO con crostini NO LATTE NO PARMIGIANO Merluzzo msc PANATO NO LATTE Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO	Focaccia bianca Prosciutto cotto Insalata verde BIO Frutta fresca BIO
6	GNOCCHI NO LATTE ALL'OLIO E BASILICO BOCCONCINI DI MERLUZZO PANATO NO LATTE Zucchine trifolate BIO Frutta fresca BIO	Passato di verdure estive BIO con riso BIO NO PARMIGIANO Bocconcini di pollo al forno 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 al pomodoro BIO Spinaci all'olio BIO Mousse di frutta	Riso BIO all'olio evo NO PARMIGIANO FRITTATA NO LATTE 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

