

Sistema Socio Sanitario

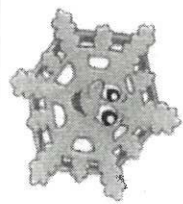
Regione Lombardia
 Dipartimento di Igiene
 E PREVENZIONE SANITARIA
 Viale D'Adda degli Abruzzi, 15 - 25124 BRESCIA

18/11/19

Gemeaz

elior

MENU INVERNALE



ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuola infanzia primaria e secondaria CAPRIOLO
 In vigore dal 04/11/2019 (lun 1° sett)

- PASTO VEICOLATO -

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto ai formaggi Tonno Fagiolini BIO al vapore Pane Frutta fresca	Crema di carote con farro Polpette di verdure Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro con crema di legumi Petto di pollo gratinato Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Pasta alla bolognese Mozzarella Broccolo calabrese al vapore Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Merluzzo limone e capperi Carote BIO julienne Pane Frutta fresca
2a Settimana	Pasta ai peperoni Asiago Piselli stufati Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrosti di LONZA Carote BIO julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale alla sovrastina Platessa gratinata Insalata Pane Frutta fresca	Crema di zucca con crostini integrali Coscia di pollo Carote BIO al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Frittata con verdure Insalata e cavolo cappuccio Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta pomodoro e origano Mozzarella Carote julienne e olive a rondelle Pane Frutta fresca	Passato di verdure con riso Merluzzo alla livornese Patate al vapore Pane Frutta fresca	Polenta Manzo all'olio Fagiolini BIO al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con scamorza Petto di pollo olio e prezzemolo Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Sfornato di legumi Insalata Pane Frutta fresca
4a Settimana	Pizza Prosciutto cotto Carote BIO julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Arrosti di tacchino al ginepro Fagiolini BIO al vapore Pane Frutta fresca	Risotto agli spinaci Petto di pollo al limone Insalata Pane Frutta fresca	Crema di legumi con orzo VALSABBIA Purè di patate Pane Frutta fresca	Pasta al ragu di verdure Hamburger di pesce Finocchi crudi e mais Pane Frutta fresca

Note: Il pane è a basso contenuto di sodio - Tutte le preparazioni 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, melakawa, clementine, arance, kiwi.
 I piatti scritti in maiuscolo si intendono a KIM O -