



INVERNO

I SETTIMANA		
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Ricotta Verza stufata Pane – Frutta fresca di stagione	Torta di mele
MARTEDI'	Minestra d'orzo Arrosto di tacchino al forno Insalata verde Pane integrale – Frutta fresca di stagione	Yogurt bianco
MERCOLEDI'	Farro e lenticchie (piatto unico) Spinaci all'olio Pane – Frutta fresca di stagione	Cracker senza sale
GIOVEDI'	Pasta con cimette di rapa Petto di pollo al forno Carote lessate Pane integrale – Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Pasta di grano saraceno crema di broccoli Filetto di platessa* agli aromi Zucchine all'olio Pane – Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta senza zucchero
II SETTIMANA		
LUNEDI'	Pizza margherita (piatto unico) Tris di verdure lessate Pane – Frutta fresca di stagione	Fette biscottate e marmellata
MARTEDI'	Pasta pomodoro e basilico Fesa di tacchino al forno Cavolfiori lessati Pane integrale – Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
MERCOLEDI'	Risotto al radicchio Frittata Erbette all'olio Pane – Frutta fresca di stagione	Cracker senza sale
GIOVEDI'	Pasta agli aromi Ceci in umido Zucchine all'olio Pane integrale – Frutta fresca di stagione	Pane e cioccolato
VENERDI'	Zuppa di farro Filetto di merluzzo* al limone Carote lessate Pane – Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta senza zucchero

* Il pesce è surgelato. Le grammature riportate nella tabella di composizione degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.



INVERNO

III SETTIMANA		
LUNEDI'	Pasta al ragù di manzo e piselli (piatto unico) Biete all'olio Pane – Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Risotto agli spinaci Crescenza Insalata rossa e verde Pane integrale – Frutta fresca di stagione	Yogurt bianco
MERCOLEDI'	Pastina in brodo vegetale Filetto di nasello* gratinato alle erbe Broccoli verdi lessati Pane – Frutta fresca di stagione	Cracker senza sale
GIOVEDI'	Vellutata di verdure con pasta Petto di pollo al limone Zucchine lessate Pane integrale – Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
VENERDI'	Pasta pomodoro e basilico Filetto di platessa* gratinato Carotine all'olio Pane – Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta senza zucchero
IV SETTIMANA		
LUNEDI'	Pasta con crema di carciofi Umido di lenticchie Finocchi all'olio Pane – Frutta fresca di stagione	Fette biscottate e marmellata
MARTEDI'	Risotto al cavolo verza Frittata Erbette lessate Pane integrale – Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
MERCOLEDI'	Pasta e ceci (piatto unico) Zucchine all'olio Pane – Frutta fresca di stagione	Cracker senza sale
GIOVEDI'	Pasta integrale al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino agli aromi Cavolini di Bruxelles Pane integrale – Frutta fresca di stagione	Pane e cioccolato
VENERDI'	Orzo con zucchine Filetto di merluzzo* gratinato Carote lessate Pane – Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta senza zucchero

* Il pesce è surgelato. Le grammature riportate nella tabella di composizione degli alimenti sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.

NOTE

1. Il pane somministrato è a basso contenuto di sale (< 1,5 % sul totale di farina impiegata in produzione).
2. E' offerto pane integrale 2 volte la settimana.
3. Il sale viene utilizzato con estrema moderazione in acqua di cottura ed è sale iodato.
4. E' offerta una congrua varietà di frutta e verdura preferibilmente di stagione.
5. Non è aggiunto formaggio grattugiato ai primi piatti.
6. Il brodo vegetale è prodotto artigianalmente. Non vengono utilizzati dadi e/o estratti di produzione industriale.
7. Il dolce proposto è di nostra produzione.
8. Come condimento viene utilizzato olio extra vergine di oliva a crudo.
9. E' privilegiata la cottura a vapore.