

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	<i>LUNEDI</i>	<i>MARTEDI</i>	<i>MERCOLEDI</i>	<i>GIOVEDI</i>	<i>VENERDI</i>
<i>1° SETTIMANA</i>	Pizza margherita con mozzarella Insalata mista Pane integrale Frutta fresca		Risotto zafferano Tortino ricotta spinaci Carote grattugiate Pane Frutta fresca	Buffet di legumi Carote e finocchi <u>Pasta al pomodoro al forno</u> Pane comune Frutta fresca	
<i>2° SETTIMANA</i>	Orzotto zucca e verdura Misto di formaggio Insalata mista Pane comune Frutta fresca		Verdure in pinzimonio Solo finocchi e carote Polenta e <u>formaggio</u> Pane integrale Frutta fresca	Pasta aglio olio e prezzemolo Merluzzo gratinato Spinaci Pane comune Budino	
<i>3° SETTIMANA</i>	Pasta e ceci ½ porz. Mozzarella Carote julienne Pane comune Pane e marmellata		Pasta pasticciata besciamella e pomodoro Polpette di pesce Misto forno Pane comune Frutta fresca	Buffet di legumi Cavolo cappuccio Pizza margherita Pane comune Frutta fresca	
<i>4° SETTIMANA</i>	Finocchi in pinzimonio Ravioli di magro all'olio Farinata di ceci Pane comune Frutta fresca		<u>Lasagna al pesto</u> ½ porz. Mozzarella Zucchine Pane comune Yogurt	<u>Focaccia al formaggio</u> Insalata Pane comune Frutta fresca	

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio; utilizzo di olio extra vergine
d'oliva e di sale iodato ;

Le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano ; frutta di stagione a rotazione è di almeno 4 tipi diversi e la stessa viene spostata
come spuntino di metà mattina