

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>	Pasta ragù di verdura* <u>Ceci lessi</u> Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	<u>Pasta al pomodoro*</u> Fesa di tacchino in crema <u>Finocchi al vapore</u> Pane integrale Frutta fresca	Risotto zafferano* <u>Ricotta</u> Carote grattugiate Pane Frutta fresca	Buffet di legumi Carote e finocchi <u>Pasta al ragu'</u> Pane comune Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro* <u>Bistecca</u> fagiolini Pane comune yogurt
<i>2° SETTIMANA</i>	Orzotto zucca e verdura * Misto di formaggio Insalata mista Pane comune Frutta fresca	Riso al pomodoro* <u>Lenticchie in umido</u> <u>Carote al vapore</u> Pane comune Frutta fresca	Verdure in pinzimonio Solo finocchi e carote Polenta e brasato Pane integrale Frutta fresca	Pasta aglio olio e prezzemolo* <u>Formaggio</u> Spinaci Pane comune Budino	Pasta allo zafferano* <u>Bistecca ferri</u> <u>Cavolfiore</u> Pane comune Frutta fresca
<i>3° SETTIMANA</i>	Pasta e ceci* ½ porz. Mozzarella Carote julienne Pane comune Pane e marmellata	Risotto alla zucca* <u>Bistecca ferri</u> Fagiolini Pane integrale Frutta fresca	Pasta pasticciata besciamella e pomodoro* <u>Legumi</u> Misto forno Pane comune Frutta fresca	Buffet di legumi Cavolo cappuccio Pizza margherita Pane comune Frutta fresca	Passato di verdura con farro * Cosce di pollo al forno Patate in insalata Pane comune Frutta fresca
<i>4° SETTIMANA</i>	Finocchi in pinzimonio <u>Pasta all'olio *</u> <u>Ceci lessi</u> Pane comune Frutta fresca	Crema di carote con crostini* <u>Bistecca di pollo</u> Fagiolini Pane integrale Frutta fresca	<u>Pasta al ragu' *</u> Mozzarella Zucchine Pane comune Yogurt	Pasta integrale al pomodoro * <u>Legumi</u> Broccoli a forno Pane comune Frutta fresca	<u>Riso all'olio *</u> <u>Bistecca</u> Carote julienne 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;

*No aggiungere formaggio nella fase di preparazione e di somministrazione .