

TABELLA DIETETICA AUTUNNO INVERNO ANNO 2025- 2026 Comune di Cerro al Lambro – fraz. Riozzo
 NON UTILIZZARE MATERIE PRIME E NON SOMMINISTRARE PREPARAZIONI CHE CONTENGONO : fave e piselli

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<i>1° SETTIMANA</i>	Pizza margherita con mozzarella Insalata mista Pane integrale Frutta fresca		Gnocchi al pesto rosso Fesa di tacchino Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Buffet Carote e finocchi Pasta al forno <u>Verdura cotta</u> Pane comune Frutta fresca	
<i>2 ° SETTIMANA</i>	Pasta aglio olio e prezzemolo Misto di formaggio Insalata mista Pane comune Frutta fresca		Verdure in pinzimonio Solo finocchi e carote Polenta con brasato Pane integrale Frutta fresca	Crema di zucca con orzo Merluzzo gratinato Spinaci Pane comune Budino	
<i>3° SETTIMANA</i>	Pasta all'olio Mozzarella Carote julienne Pane comune Pane e marmellata		Pasta all'olio Cosce di pollo al forno Patate in insalata Pane comune Frutta fresca	Buffet di Finocchi e carote 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		Lasagna alla bolognese ½ porz. Mozzarella Zucchine Pane comune Yogurt	Focaccia al farcita Insalata Pane comune Frutta fresca	

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodo; 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

Piatto Cristiana