



Non utilizzate materie prime e non somministrare preparazioni che contengono : proteine dell'uovo  
**PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE AL DIETETICO STANDART**

	<b>I SETTIMANA</b>	<b>II SETTIMANA</b>	<b>III SETTIMANA</b>	<b>IV SETTIMANA</b>
<b>Lunedì</b>	<b><u>PASTA AL POMODORO*</u></b> PRIMO SALE POMODORI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO* <b>LEGUMI</b> INSALATA MSTA PANE BUDINO	<b><u>PASTA AL POMODORO*</u></b> MISTO DI FORMAGGIO INSALATA MISTA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA ½ PORZ. MOZZARELLA POMODORI INSALATA PANE FRUTTA FRESCA
<b>Martedì</b>	<b><u>RISOTTO ALL'OLIO</u></b> POLPETTE AL FORNO DI TACCHINO* ZUCCHINE PANE FRUTTA FRESCA	<b><u>RISO ALL'OLIO *</u></b> ARROSTO DI VITELLO CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA FRESCA	PASTA AGLI AROMI * <b><u>LEGUMI LESSI</u></b> ZUCCHINE PANE FRUTTA FRESCA	PASTA ALL'EXTRAVERGINE * <b><u>POLPETTE DI MANZO NO UOVO</u></b> <b><u>SPINACI</u></b> PANE FRUTTA FRESCA
<b>Mercoledì</b>	<b><u>PASTA AL POMODORO*</u></b> FETTUCCINE DI TOTANI INSALATA VERDE PANE FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA ½ PORZ. PROSCIUTTO FAGIOLINI PANE FRUTTA	PINZIMONIO RISOTTO ALLE ZUCCHINE* COSCE DI POLLO PANE FRUTTA FRESCA	INSALATA DI RISO <b><u>PLATESSA LIMONE</u></b> FAGIOLINI PANE FRUTTA FRESCA
<b>Giovedì</b>	PASTA ALL'EXTRAVERGINE* <b><u>BISTECCA FERRI</u></b> CAROTE JULIENNE PANE PANE MARMELLATA	PASTA AGLI AROMI* <b><u>MERLUZZO AL LIMONE</u></b> FINOCCHI INSALATA PANE FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO* <b><u>PESCE AL LIMONE</u></b> POMODORI PANE FRUTTA FRESCA	PINZIMONIO <b><u>PASTA RAGU' *</u></b> <b><u>VERDURA</u></b> PANE YOGURT
<b>Venerdì</b>	PASSATO DI VERDURA CON RISO * <b><u>PESCE AL LIMONE</u></b> PATATE AL FORNO PANE FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA MILANESE* <b><u>BISTECCA FERRI</u></b> INSALATA VERDE PANE FRUTTA FRESCA	GNOCCHETTI SARDI RICOTTA E POMODORO * <b><u>PLATESSA AL LIMONE</u></b> CAROTE LESSE E PISELLI PANE <b><u>BISCOTTINO NO UOVO</u></b>	PASTA ALLO ZAFFERANO* CECI LESSI FINOCCHI IN INSALATA PANE 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; Il pane viene servito dopo il primo.

\*No aggiungere formaggio nella fase di preparazione e di somministrazione .  
dietista Piatto Cristiana