



Non utilizzate materie prime e non somministrare preparazioni che contengono : Glutine anche come additivo

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE AL DIETETICO STANDART

Dal 8 aprile	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	<u>RAVIOLI SG</u> ALL'OLIO <u>POLPETTE AL FORNO SG</u> POMODORI IN INSALATA BIO <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA BIO	RISOTTO ALLA MILANESE <u>BISTECCA FERRI</u> INSALATA MSTA BIO <u>PANE SG</u> <u>BUDINO SG</u>	<u>RAVIOLI SG</u> AL POMODORO MISTO DI FORMAGGIO INSALATA MISTA BIO <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA BIO	<u>FOCACCIA FARCITA SG</u> POMODORI INSALATA BIO <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA BIO
Martedì				
Mercoledì	<u>PASTA SG AL PESTO SG</u> FETTUCCINE DI TOTANI SG INSALATA VERDE BIO <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA BIO	<u>PIZZA MARGHERITA SG</u> PROSCIUTTO FAGIOLINI BIO <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA BIO	PINZIMONIO BIO RISOTTO ALLE ZUCCHINE BIO COSCE DI POLLO <u>PANE SG</u> <u>PANE SG E MARMELEATA SG</u>	<u>INSALATA DI RISO</u> <u>POLPETTE DI MANZO SG</u> FAGIOLINI BIO <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA BIO
Giovedì	<u>PASTA SG</u> ALL'EXTRAVERGINE PISELLI IN UMIDO AL POMODORO BIO CAROTE JULIENNE BIO <u>PANE SG</u> <u>CROSTATINA SG</u>	<u>PASTA SG</u> AGLI AROMI <u>COTOLETTA DI MERLUZZO SG</u> FINOCCHI INSALATA BIO <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA BIO	<u>PASTA SG</u> AL POMODORO E BASILICO ARROSTO DI TACCHINO POMODORI BIO <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA BIO	PINZIMONIO BIO PASTA SG PASTICCATA CON RAGU' E <u>BESCIAMELLA SG</u> <u>PANE SG</u> YOGURT BIO
Venerdì				

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 3 tipi diversi

Il pane viene servito dopo il primo.

ACQUA DI RETE SERVITA IN BROCCHE TRAMITE DISTRIBUTORE .

* no glutine additivi, coadiuvanti ,addensanti)

PRIVO DI GLUTINE SG

Dietista Piatto Cristiana