

Non utilizzate materie prime e non somministrare preparazioni che contengono : no latte

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE AL DIETETICO STANDART



	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	PASTA ALL'OLIO* POLPETTE AL FORNO POMODORI IN INSALATA BIO PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA BIO	RISOTTO ALLA MILANESE* BISTECCA FERRI INSALATA MSTA BIO PANE BUDINO SOIA	PASTA AL POMODORO* BISTECCA FERRI INSALATA MISTA BIO PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA BIO	FOCACCIA AL PROSCIUTTO POMODORI INSALATA BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO
Martedì				
Mercoledì	PASTA AL POMODORO * FETTUCCINE DI TOTANI INSALATA VERDE BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PIZZA ROSSA PROSCIUTTO FAGIOLINI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PINZIMONIO RISOTTO ALLE ZUCCHINE* COSCE DI POLLO PANE PANE E MARMELLATA	INSALATA DI RISO NO FORMAGGIO POLPETTE DI MANZO FAGIOLINI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO
Giovedì	PASTA ALL'EXTRAVERGINE* PISELLI IN UMIDO AL POMODORO BIO CAROTE JULIENNE BIO PANE CROSTATINA NO LATTE	PASTA AGLI AROMI* COTOLETTA DI MERLUZZO FINOCCHI INSALATA BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO* ARROSTO DI TACCHINO POMODORI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PINZIMONIO BIO PASTA AL RAGU' * VERDURA PANE YOGURT BIO SOIA /MOUSSE
Venerdì				

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