



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

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	RAVIOLI ALL'OLIO POLPETTE DI MANZO POMODORI IN INSALATA BIO PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA BIO	RISOTTO ALLA MILANESE FARINATA DI CECI INSALATA MISTA BIO PANE BUDINO	RAVIOLI AL POMODORO BIO MISTO DI FORMAGGIO INSALATA MISTA BIO PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA BIO	<u>FOCACCIA AL FORMAGGIO</u> POMODORI INSALATA BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO
Martedì				
Mercoledì	PASTA AL PESTO FETTUCCINE DI TOTANI INSALATA VERDE BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	<u>PIZZA MARGHERITA</u> <u>FORMAGGIO</u> FAGIOLINI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PINZIMONIO BIO RISOTTO ALLE ZUCCHINE COSCE DI POLLO PANE PANE E MARMELLATA	<u>INSALATA DI RISO</u> <u>PLATESSA IMPANATA</u> FAGIOLINI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO
Giovedì	PASTA ALL'EXTRAVERGINE TORTA SALATA CAROTE JULIENNE BIO PANE CROSTATINA	PASTA AGLI AROMI COTOLETTA DI MERLUZZO FINOCCHI INSALATA BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PASTA INTEGRALE AL PESTO ARROSTO DI TACCHINO POMODORI BIO PANE FRUTTA FRESCA BIO	PINZIMONIO BIO PASTA PASTICCIATA <u>CON PESTO</u> E BESCIAPELLA PANE YOGURT BIO
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.

dietista Piatto Cristiana