



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

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE AL DIETETICO STANDART

Dal 31 Marzo	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	<u>RAVIOLI SG</u> ALL'OLIO <u>POLPETTE AL FORNO *</u> POMODORI IN INSALATA <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA	<u>PASTA SG</u> AL POMODORO <u>BISTECCA FERRI</u> INSALATA MSTA <u>PANE SG</u> <u>BUDINO SG</u>	<u>RAVIOLI SG</u> AL POMODORO MISTO DI FORMAGGIO INSALATA MISTA <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA	<u>PIZZA MARGHERITA SG</u> ½ PORZ. MOZZARELLA POMODORI INSALATA <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA
Martedì				
Mercoledì	<u>GNOCCHI SG AL PESTO SG</u> <u>ROSSO</u> FETTUCCHINE DI TOTANI SG INSALATA VERDE <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA	<u>PIZZA MARGHERITA SG</u> ½ PORZ. PROSCIUTTO FAGIOLINI <u>PANE SG</u> FRUTTA	PINZIMONIO RISOTTO ALLE ZUCCHINE COSCE DI POLLO <u>PANE SG</u> <u>PANE SG MARMELLATA SG</u>	<u>INSALATA DI RISO</u> <u>POLPETTE DI MANZO *</u> FAGIOLINI <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA
Giovedì	<u>PASTA SG</u> ALL'EXTRAVERGINE <u>BISTECCA FERRI</u> CAROTE JULIENNE <u>PANE SG</u> <u>CROSTATINA SG</u>	<u>PASTA SG</u> AGLI AROMI COTOLETTA DI MERLUZZO SG FINOCCHI INSALATA <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA	<u>PASTA SG</u> <u>AL PESTO SG</u> ARROSTO DI TACCHINO POMODORI <u>PANE SG</u> FRUTTA FRESCA	PINZIMONIO PASTA PASTICCIATA CON RAGU' E <u>BESCIAMELLA SG</u> <u>PANE SG</u> YOGURT
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 4 tipi diversi e la stessa viene spostata come spuntino di metà mattina; Il pane viene servito dopo il primo.

* no glutine additivi, coadiuvanti ,addensanti) **PRIVO DI GLUTINE SG**

dietista Piatto Cristiana