



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

31 marzo	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	RAVIOLI ALL'OLIO PRIMO SALE POMODORI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO FARINATA DI CECI INSALATA MSTA PANE BUDINO	RAVIOLI AL POMODORO MISTO DI FORMAGGIO INSALATA MISTA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA ½ PORZ. MOZZARELLA POMODORI INSALATA PANE FRUTTA FRESCA
Martedì				
Mercoledì	GNOCCHI AL PESTO ROSSO FETTUCCINE DI TOTANI INSALATA VERDE PANE FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA <u>½ MOZZARELLA</u> FAGIOLINI PANE FRUTTA	PINZIMONIO RISOTTO ALLE ZUCCHINE <u>FORMAGGIO</u> PANE PANE E MARPELLATA	<u>INSALATA DI RISO</u> PLATESSA IMPANATA FAGIOLINI PANE FRUTTA FRESCA
Giovedì	PASTA ALL'EXTRAVERGINE TORTA SALATA CAROTE JULIENNE PANE CROSTATINA	PASTA AGLI AROMI COTOLETTA DI MERLUZZO FINOCCHI INSALATA PANE FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE AL PESTO FRITTA AL FORNO POMODORI PANE FRUTTA FRESCA	PINZIMONIO PASTA PASTICCIATA <u>CON PESTO</u> E BESCIAPELLA PANE YOGURT
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 Piatta Cristiana