

Non utilizzate materie prime e non somministrare preparazioni che contengono : fave e piselli

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE AL DIETETICO STANDART



31 MARZO	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	<u>PASTA AL L'OLIO</u> <u>BISTECCA FERRI</u> POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE AL POMODORO <u>BISTECCA FERRI</u> INSALATA MISTA PANE BUDINO	<u>PASTA</u> AL POMODORO MISTO FORMAGGIO INSALATA MISTA PANE 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 ½ PORZ. PROSCIUTTO <u>VERDURA COTTA</u> PANE FRUTTA FRESCA	PINZIMONIO RISOTTO ALLE ZUCCHINE COSCE DI POLLO PANE PANE E MARMELLATA	<u>INSALATA DI RISO</u> <u>NO PISELLI</u> <u>PLATESSA IMPANATA</u> <u>VERDURA COTTA</u> PANE FRUTTA FRESCA
Giovedì	PASTA ALL'EXTRAVERGINE TORTA SALATA PANE CROSTATINA	PASTA AGLI AROMI COTOLETTA DI MERLUZZO FINOCCHI INSALATA PANE FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE AL PESTO ARROSTO DI TACCHINO POMODORI PANE FRUTTA FRESCA	PINZIMONIO PASTA PASTICCATA CON RAGU' E BESCAMELLA 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 ;

dietista Piatto Cristiana