

STAGIONE E ANNO

AUTUNNO INVERNO 2019/2020

CLIENTE

COMUNE DI BERZO INFERIORE

MENSA

SCUOLA MATERNA

1° SETTIMANA

2° SETTIMANA

3° SETTIMANA

4° SETTIMANA

1° LUNEDÌ

Passato di verdura con crostini
Rosa Camuna
Patate arrosto
Frutta di stagione

2° LUNEDÌ

Pasta al pomodoro e olive
Piselli* al prosciutto M
Spinaci al vapore
Frutta di stagione

3° LUNEDÌ

Focaccia margherita*
Prosciutto cotto s.p. M
Insalata
Frutta di stagione

4° LUNEDÌ

Sedanini alle zucchine
Primo sale
Carote julienne
Frutta di stagione

1° MARTEDÌ

Fusilli olio e parmigiano
Polpette di manzo in umido
Fagiolini*
Frutta di stagione

2° MARTEDÌ

Crema di patate con crostini
Scaloppina di pollo al limone
Verdure tricolore* al vapore
Frutta di stagione

3° MARTEDÌ

Crema di carote con crostini
Lonza al forno M
Purè
Frutta di stagione

4° MARTEDÌ

Polenta
Manzo all'olio
Insalata
Frutta di stagione

1° MERCOLEDÌ

Focaccia margherita*
Prosciutto cotto s.p. M
Insalata
Frutta di stagione

2° MERCOLEDÌ

Mezze penne al pesto
Polenta con sugo
Frutta di stagione

3° MERCOLEDÌ

Fusilli al ragù
Crescenza
Piselli all'olio
Frutta di stagione

4° MERCOLEDÌ

Passato di legumi
Pollo alla cacciatora
Patate arrosto
Frutta di stagione

1° GIOVEDÌ

Gnocchi* al pomodoro
Platessa* gratinata
Carote julienne
Frutta di stagione

2° GIOVEDÌ

Lasagne* alla bolognese
Fagiolini all'olio
Frutta di stagione

3° GIOVEDÌ

Risotto alla parmigiana
Platessa* gratinata
Broccoletti/carote* al forno
Frutta di stagione

4° GIOVEDÌ

Pasta olio e parmigiano
Frittata alle erbe*
Fagiolini*
Frutta di stagione

1° VENERDÌ

Risotto allo zafferano
Frittata di formaggi
Purè
Frutta di stagione

2° VENERDÌ

Risotto alla zucca
Croquettes di Merluzzo*
Carote julienne
Frutta di stagione

3° VENERDÌ

Mezze penne al tonno
Polpette di legumi
Carote cotte all'olio
Frutta di stagione

4° VENERDÌ

Risotto al radicchio
Polpette di pesce*
Carote julienne
Frutta di stagione

PESCE: assicurata una accurata deliscatura.

VERDURE MISTE: assicurate almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE, condire solo con olio extra vergine di oliva.

NOTA: patate, per il loro contenuto di amido, non vanno considerate verdure.

CROSTINI: ottenuti esclusivamente da pane comune tostato.

FRUTTA: la frutta fresca di stagione può variare in base alla disponibilità di mercato, assicurando almeno 3/5 differenti prodotti alla settimana: banana, pera, mela, kiwi, arancia, mandarino, pesca, albicocca e susina.

PREPARATO PER BRODO VEGETALE: assenza glutammato. SALE: iodato.

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE: Farina di grano tenero Tipo 0 (GLUTINE), acqua, lievito di birra, malto, sale iodato con meno del 1,7% di sale al kg.

M: maiale. *: uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine.



Servizio a cura di: Gruppo Zani dal 1992 - info@zani-catering.it - www.zani-catering.it
Linea Mensa: Centro Produttivo Artogne, Via Fornaci 32/a Bs