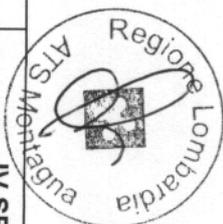


MENU' PRIMAVERA-ESTATE Comune di BRENO

22/12/2020



	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Sogliola gratinata al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Verdura di stagione Spezzatino di tacchino e piselli Polenta Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro Coscia di pollo Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Verdura di stagione Pizza margherita 1/2 porz. Prosciutto cotto senza polifostati Pane Frutta di stagione
MARTEDI'	Riso alla milanese Frittata di verdure al forno Verdura di stagione Pane Macedonia di frutta fresca	Pasta al pesto Scaloppine di pollo al limone Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta ai peperoni Plattessa impanata al forno Verdura di stagione Pane Macedonia di frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Sogliola al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Insalata di riso (con prosciutto s.p., formaggio, legumi e verdure) Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Polpette di legumi al forno* Verdura di stagione Pane Macedonia di frutta fresca	Verdura di stagione Lasagne al ragù di carne 1/2 porz. Di formaggio Pane Frutta di stagione	Insalata fredda di farro o orz Scaloppine di pollo al limone Verdura di stagione Pane Frutta di stagione
GIOVEDI'	Gnocchi al pomodoro Hamburger di tacchino al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Crudo e melone Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Fusilli all'olio Pollo arrosto Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno Patate al forno Pane Macedonia di frutta fresca
VENERDI'	Crema di verdure con crostini Plattessa con panatura leggera al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Sogliola al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro e basilico Nasello al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Riso e piselli Formaggi misti Verdura di stagione Pane Frutta di stagione

* polpette fatte dal cuoco. Vietate le polpette e tutte le preparazioni confezionate e precotte

PESCE: deve essere assicurata una accurata deliscatura

VERDURA : offrire possibilmente due verdure di stagione a pasto, assicurando almeno 3 differenti prodotti alla settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE .

N.B. Le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure, quindi devono essere somministrate solo quando specificate nei menù, prevedendo sempre anche un contorno di verdure e/o frullato di verdure come primo piatto.

Crostini : ottenuti esclusivamente da pane comune tostato

FRUTTA: assicurare almeno 3 differenti prodotti di stagione alla settimana. Può essere distribuita anche a metà mattina e alternata saltuariamente con macedonia di frutta fresca senza l'aggiunta di zucchero.

TORTA della cuoca (torta margherita, torta allo yogurt, torta di mele/frutta o con confettura) può essere prevista una volta al mese per festeggiare i compleanni, meglio se offerta all'intervallo di metà mattina o a merenda, ma mai in sostituzione della frutta fresca prevista al pasto.

Utilizzo quotidiano ed esclusivo di : **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato, **SALE IODATO, PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e (*)OLIO EXTRA**

VERGINE DI OLIVA sia per condimenti a crudo che per la cottura.