

MENU' AUTUNNO-INVERNO - Comune di BRENO

22/12/2020

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al ragù di verdure Coscia di pollo Verdure miste Pane Frutta di stagione	Verdura di stagione Pizza margherita 1/2 porz. Di prosciutto s.p. Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata con verdure al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Verdura di stagione Spezzatino di vitello e piselli Polenta Pane Frutta di stagione
MARTEDI'	Riso alla milanese* Sogliola al forno Verdura di stagione Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdura Scaloppine al limone Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Polpette di merluzzo al forno* Verdura di stagione Pane Macedonia di frutta fresca	Pasta in bianco Sogliola al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro e basilico* Petto di tacchino al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Ravioi ricotta e spinaci al pomodoro Platessa impanata al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Verdura di stagione Lasagne al ragù di carne 1/2 porz. di formaggio Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette ai legumi al forno* Verdura di stagione Pane Macedonia di frutta fresca
GIOVEDI'	Verdura di stagione Pasta al ragù di carne Insalata di legumi Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Coscette di pollo Verdura di stagione Pane Macedonia di frutta fresca	Passato di verdure Bocconcini di tacchino al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione	Risotto con zucca Formaggi misti Verdura di stagione Pane Frutta di stagione
VENERDI'	Crema di verdure con crostini Nasello al pomodoro Patate o purè Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Polpette ai legumi al forno* Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Riso e piselli Platessa gratinata al forno Verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Gnocchi di semolino Scaloppine di pollo al limone 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 verdura 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 diluamato. **SALE IODATO. PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE e (*)OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** sia per condimenti a crudo che per la cottura.