

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	<i>LUNEDI</i>	<i>MARTEDI</i>	<i>MERCOLEDI</i>	<i>GIOVEDI</i>	<i>VENERDI</i>
1° SETTIMANA	<u>Pasta all'olio *</u> Uovo sodo Insalata verde Pane integrale Frutta fresca bio	Pasta bio al ragù* <u>Tonno</u> Bietole Pane <u>Biscottini no latte</u>	<u>Pasta all'olio *</u> <u>Bistecca</u> Patate al forno Pane Frutta fresca bio	<u>Pasta al tonno *</u> Arrosto tacchino Carote grattugiate Pane Frutta fresca bio	Pasta integrale bio al pomodoro bio * Crocchette di pesce Piselli Pane Frutta fresca bio
2° SETTIMANA	Pasta all'olio * <u>Bistecchina</u> Patate al forno Pane integrale Frutta fresca bio	Verdura in pinzimonio (finocchi e carote) Polenta con brasato Pane Frutta fresca bio	Pasta bio all'olio extravergine* <u>Pesce al limone</u> Carote julienne Pane Pane a fette e marmellata	<u>Pasta al tonno *</u> <u>Omelette no formaggio*</u> <u>Cavolfiore</u> Pane Frutta fresca bio	Pasta al sugo * <u>Filetto di merluzzo al limone</u> Insalata Pane Frutta fresca bio
3° SETTIMANA	Pasta bio agli aromi* Tonno Finocchi in insalata Pane integrale Pane a fette e marmellata	Verdure in pinzimonio <u>Pizza rossa</u> <u>Tonno</u> <u>Verdura cotta</u> Pane Frutta fresca bio	Pasta al sugo * Tacchino Fagiolini Pane Frutta fresca bio	<u>Pasta all'olio *</u> <u>Bistecca di pollo</u> Spinaci Pane <u>Mousse</u>	<u>Pasta pomodoro *</u> Sogliola al forno Insalata verde Pane Frutta fresca bio
4° SETTIMANA	<u>Pasta bio al pomodoro*</u> <u>Bistecchina</u> Carote grattugiate Pane integrale Frutta fresca bio	<u>Pasta all'olio *</u> Cosce di pollo al forno /fusi di pollo Piselli Pane Frutta fresca bio	<u>Pasta al ragù*</u> <u>Tonno</u> Fagiolini Pane Frutta fresca bio	Pasta al pomodoro* <u>Sogliola al limone</u> Finocchi insalata Pane <u>Mousse</u>	<u>Pasta all'olio *</u> <u>Rolle di frittata liscia *</u> <u>Patate lesse</u> Pane Frutta fresca bio

.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.

*No aggiungere formaggio nella fase di preparazione e di somministrazione

CERTIFICATO INDICA CHE IL BAMBINO HA UN 'ALIMENTAZIONE SELETTIVA (no minestre, no risotto , no legumi , impanature)