

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	<u>Gnocchi sg all'olio</u> Uovo sodo Insalata <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Pasta sg</u> al ragù ½ porz. Formaggio Bietola <u>Pane sg</u> <u>Biscotti sg</u>	Risotto allo zafferano <u>Lenticchie in umido *</u> Patate al forno <u>Pane sg</u> Frutta fresca	Passato di verdura con <u>riso</u> Arrosto di tacchino Carote grattugiate <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Pasta sg al pomodoro</u> <u>Crocchette di pesce *</u> <u>Piselli</u> <u>Pane sg</u> Frutta fresca
2° SETTIMANA	<u>Pastina sg</u> in brodo Asiago Patate al forno <u>Pane sg</u> Frutta fresca	Verdura in pinzimonio (finocchi e carote) <u>Polenta sg con brasato</u> <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Pasta sg all'olio</u> <u>Pesce al limone</u> Carote julienne <u>Pane sg</u> <u>Pane sg marmellata sg</u>	Risotto allo zafferano Omelette <u>Cavolfiore gratinato sg</u> <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Passato verdura e</u> <u>legumi * con pastina sg</u> <u>Filetto di merluzzo</u> <u>impanato sg</u> Insalata <u>Pane sg</u> Frutta fresca
3° SETTIMANA	<u>Pasta sg agli aromi</u> Tonno Finocchi in insalata <u>Pane sg</u> <u>Pane sg marmellata sg</u>	Verdura in pinzimonio <u>Pizza margherita sg</u> con mozzarella <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Pasta sg e fagioli *</u> ½ porz. Tacchino Fagiolini <u>Pane sg</u> Frutta fresca	Risotto alla zucca <u>Cotoletta di pollo sg</u> Spinaci <u>Pane sg</u> Yogurt	<u>Pasta sg pasticciata</u> <u>besciamella sg</u> <u>pomodoro</u> Sogliola al forno Insalata verde <u>Pane sg</u> Frutta fresca
4° SETTIMANA	<u>Pasta sg al pesto sg</u> Crescenza /robiola Carote grattugiate <u>Pane sg</u> Frutta fresca	Crema di carote con <u>crostini sg</u> Cosce di pollo al forno /fusi di pollo Piselli <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Lasagna sg bolognese</u> Fagiolini <u>Pane sg</u> Frutta fresca	<u>Pasta sg pomodoro</u> <u>Sogliola impanata sg</u> Finocchi insalata <u>Pane sg</u> Budino *	Risotto alla parmigiana Rolle di frittata Purè* <u>Pane sg</u> Frutta fresca

NOTE: 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 primi

* no glutine additivi, coadiuvanti ,addensanti)

NON UTILIZZARE MATERIE PRIME E NON SOMMINISTRARE PREPARAZIONI CHE CONTENGONO : Glutine anche come additivo

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Gnocchi sg all'olio gr 40 Uovo sodo Insalata gr 100 <u>Pane sg gr 40</u> Frutta fresca	Pasta sg gr 40 al ragù ½ porz. Formaggio Bietola Pane sg gr 40 <u>Frutta fresca</u>	Risotto allo zafferano gr 40 Lenticchie in umido * Patate al forno gr 40 Pane sg gr 40 Frutta fresca	Passato di verdura con riso gr 20 Arrosti di tacchino gr 70 Carote grattugiate gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca	Pasta sg gr 40 al pomodoro Crocchette di pesce * Piselli gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca
2° SETTIMANA	Pastina sg gr 30 in brodo Asiago Patate al forno gr 40 Pane sg gr 40 Frutta fresca	Verdura in pinzimonio (finocchi e carote) Polenta sg con brasato gr 70 Pane sg gr 40 Frutta fresca	Pasta sg gr 40 all'olio Pesce al limone gr 70 Carote julienne gr 100 Pane sg gr 40 Pane sg marmellata sg	Risotto allo zafferano gr 40 Omelette gr 50 Cavolfiore gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca	Passato verdura e legumi * con pastina sg gr 20 Filetto di merluzzo gr 70 impanato sg Insalata gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca
3° SETTIMANA	Pasta sg agli aromi gr 40 Tonno Finocchi in insalata gr 100 Pane sg gr 40 <u>Frutta fresca</u>	Verdura in pinzimonio Pizza margherita sg Pane sg gr 40 Frutta fresca	Pasta sg e fagioli * ½ porz. Tacchino Fagiolini gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca	Risotto alla zucca gr 40 Cotoletta di pollo sg gr 70 Spinaci gr 100 Pane sg gr 40 Yogurt	Pasta sg pomodoro gr 40 Sogliola al forno gr 70 Insalata verde gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca
4° SETTIMANA	Pasta sg al pesto sg gr 40 Crescenza /robiola gr 50 Carote grattugiate gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca	Crema di carote con crostini sg Cosce di pollo al forno /fusi di pollo Piselli gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca	Pasta al ragù sg gr 40 Tonno Fagiolini gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca	Pasta sg pomodoro gr 40 Sogliola impanata sg gr 70 Finocchi insalata gr 100 Pane sg gr 40 <u>Frutta fresca</u>	Risotto alla parmigiana gr 40 Rolle di frittata Verdura gr 100 Pane sg gr 40 Frutta fresca

NOTE: 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 primi

* no glutine additivi, coadiuvanti ,addensanti)

DIABETICA