

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<i>1° SETTIMANA</i>	Gnocchi alla romana Uovo sodo Insalata verde Pane integrale Frutta fresca bio	Pasta bio al ragù ½ porz. formaggio Bietole Pane Biscottini	Risotto allo zafferano Bistecca Patate al forno Pane Frutta fresca bio	Pasta all'olio Arrosto tacchino Carote grattugiate Pane Frutta fresca bio	Pasta integrale bio al pomodoro bio Crocchette di pesce Verdura cotta Pane Frutta fresca bio
<i>2° SETTIMANA</i>	Pastina in brodo Asiago 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 Pesce al limone Carote julienne Pane Panettoni a fette e marmellata	Risotto allo zafferano Omelette Cavolfiore gratinato Pane Frutta fresca bio	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo impanato Insalata Pane Frutta fresca bio
<i>3° SETTIMANA</i>	Pasta bio agli aromi Tonno Finocchi in insalata Pane integrale Panettoni a fette e marmellata	Pasta al pomodoro Tacchino arrosto Spinaci Pane Frutta fresca bio	Verdure in pinzimonio Pizza margherita con mozzarella Pane Frutta fresca bio	Risotto alla zucca Cotoletta di pollo * Verdura cotta Pane Yogurt bio	Pasta pasticciata besciamella e pomod. Sogliola al forno* Insalata verde Pane Frutta fresca bio
<i>4° SETTIMANA</i>	Pasta bio al pesto Crescenza / Robiola Carote grattugiate Pane integrale Frutta fresca bio	Crema di carote con crostini Cosce di pollo al forno /fusi di pollo Verdura Pane Frutta fresca bio	Lasagna alla bolognese Verdura Pane Frutta fresca bio	Pasta al pomodoro Sogliola impanata* Finocchi insalata Pane Budino	Risotto alla parmigiana Rolle di frittata Purè Pane Frutta fresca bio

.NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodo; 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.