

NON UTILIZZARE MATERIE PRIME E NON SOMMINISTRARE PREPARAZIONI CHE CONTENGONO: latte e derivati

PREPARAZIONI IN GRASSETTO = SOSTITUZIONE RISPETTO AL DIETETICO STANDART

	<i>LUNEDI</i>	<i>MARTEDI</i>	<i>MERCOLEDI</i>	<i>GIOVEDI</i>	<i>VENERDI</i>
<i>1° SETTIMANA</i>	<u>Pasta bio all'olio*</u> <u>Pesce al limone</u> Carote Grattugiate Pane <u>Yogurt soia / mousse</u>	<u>Pasta all'olio *</u> Hamburger tacchino* Pomodori insalata Pane integrale Frutta bio	Pinzimonio Fusilli al pomodoro* <u>Bistecca</u> <u>Spinaci</u> Pane Frutta bio	Risotto allo zafferano * Platessa impanata Fagiolini lessi Pane Frutta bio	Pasta all'olio * Crocchette di verdure e legumi* Insalata mista Pane Frutta bio
<i>2° SETTIMANA</i>	Pasta al tonno * ½ por..pesce in umido Zucchine julienne Pane integrale <u>Gelato soia / biscottino no latte</u>	<u>Pizza margherita rossa</u> <u>Tonno</u> Insalata mista Pane Frutta bio	Riso all'olio* Bocconcini di pollo e verdure Pane Frutta bio	Pinzimonio finocchi Pasta al pomodoro e zucchine* <u>Bistecca</u> Pane Bio Frutta bio	Passato verdura con crostini* Arrosto tacchino Pomodori insalata Pane frutta bio
<i>3° SETTIMANA</i>	Pasta Bio al pom bio.* <u>Bistecca</u> Insalata mista Pane <u>Biscottino no latte</u>	Risotto alla milanese* Merluzzo olio limone Patate e carote al forno Pane integrale Frutta bio	Minestrone con farro* Cotoletta di pollo Fagiolini lessi Pane Frutta bio	Pasta Bio al ragu' di verdura con pom Bio* <u>Rolle liscio</u> Spinaci al forno Pane Frutta bio	<u>Pasta Bio all'olio*</u> <u>Polpettone tacchino*</u> Pomodori insalata Pane Frutta bio
<i>4° SETTIMANA</i>	Pasta integrale Bio al pomodoro e basilico * Uovo sodo Insalata mista Pane Frutta bio	<u>Pasta al ragù *</u> <u>Tonno</u> Zucchine lesse Pane integrale Frutta bio	Riso all'olio * Lenticchie in umido Carote lesse Pane <u>Gelato soia/biscottino no latte</u>	Pasta Bio al pesto di zuccina * Cuoricini di Merluzzo Fagiolini lessi Pane Frutta bio	Passato di verdura con orzo* Petto di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta 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.

*NON AGGIUNGERE FORMAGGIO NELLA FASE DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE,