



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
MONDAY	Pasta al pomodoro e basilico Platessa dorata Carote e piselli bio Pane	Gnocchi al sugo di verdura Tacchino a fette Misto di verdure crude Pane	Pasta al sugo di verdure Formaggio/mozzarella Pomodoro in insalata Pane	Pasta agli aromi Frittata/uova strapazzate Insalata verde Pane
TUESDAY	Risotto alla zucca Formaggio Insalata mista Pane	Buffet di verdure e legumi bio Pasta al ragù di carne Pane	Riso agli aromi Bocconcini di pollo al forno Fagiolini all'olio Pane	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino agli aromi Verdura cotta bio Pane
WEDNESDAY	Pasta con besciamella e zafferano Legumi in umido bio Broccoli / carote bio Buffet di verdure e legumi Pizza Margherita Pane	Risotto alla Parmigiana Pesce al forno Fagiolini in insalata Pane	Passato di legumi bio con pasta Pesce al forno Erbette bio Pane	Crema di verdura e legumi bio con cereali misti Pesce al forno Misto di verdure crude Pane
THURSDAY	Pasta agli aromi Bocconcini di pollo Spinaci bio Pane	Ditaloni con crema di verdure Sovracosce pollo Carote cotte/broccoli bio Pane	Buffet di verdure e legumi bio Pasta al ragù di carne Pane	Ravioli di magro Formaggio Carote olio e limone Pane
FRIDAY	Pasta con besciamella e zafferano Legumi in umido bio Broccoli / carote bio Buffet di verdure e legumi bio Pizza Margherita Pane integrale o 5 cereali	Pasta integrale pomodoro aglio e origano Frittata con erbe aromatiche Finocchi Pane integrale o 5 cereali	Mix di cereali al pomodoro Formaggio/Branzi Cavolo cappuccio in insalata Pane integrale o 5 cereali	Pasta al pesto Lenticchie in umido bio Verdura di stagione Pane integrale o 5 cereali

NOTE:

- * Pane a ridotto contenuto di sale (1.7% riferito alla farina) servito dopo il primo piatto
- * E' previsto il solo utilizzo di sale iodato in quantità ridotta come da Linee Guida
- * Grammature in linea con il documento ATS
- * Olio extravergine di oliva come unico condimento
- * Alternanza nella settimana di tipologia di pesce tra sogliola e merluzzo - no prodotti pre fritti
- * NON è previsto l'utilizzo di glutammato monosodico nelle preparazioni
- * Le grammature del 2 piatto vengono modulate in relazione all'eventuale fonte proteica es. legumi del primo piatto
- * Utilizzo acqua di rete
- * Utilizzo di alcuni prodotti BIO
- * Frutta servita a metà mattina

Dott. Stefano Cattorini
Biologo Nutrizionista e Tecnologo Alimentare