

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
QUARTA SETTIMANA INVERNALE DAL 6 AL 10 GENNAIO	FESTIVITA'	Minestra di riso BIO e prezzemolo Formaggio spalmabile Fagiolini all'olio EVO Pane e frutta	Mezze penne BIO al pesto Crocchetta d'uovo BIO Insalata verde con mais Pane e frutta	Risotto alla zucca BIO Hamburger di manzo alla pizzaiola Spinaci BIO gratinati Pane e frutta	Fusilli integrali BIO in salsa aurora Merluzzo gratinato Finocchi BIO alla julienne Pane e frutta
QUINTA SETTIMANA INVERNALE DAL 13 AL 17 GENNAIO	Penne integrali con broccoli BIO Stufato di lenticchie BIO Insalata verde BIO Pane e frutta	Sedanini al ragù di verdure BIO Frittata con cavolfiori Fagiolini all'olio EVO Pane integrale e frutta	Pizza margherita ½ porz. Mozzarella BIO Carote BIO julienne Pane e frutta	Crema di zucca con orzo BIO Bocconcini di pollo alla milanese Tris di verdure al vapore Pane e frutta	Risotto BIO alla milanese con piselli Polpette di pesce Broccoli BIO all'olio EVO Pane e frutta
SESTA SETTIMANA INVERNALE DAL 20 AL 24 GENNAIO	Fusilli integrali BIO al pesto Farinata di ceci Carote BIO al vapore Pane e frutta	Gnocchetti (inf.) Gnocchi al pomodoro Uova BIO strapazzate Erbette BIO all'olio EVO Pane e frutta	MENU ORIENTALE Riso alla cantonese Bocconcini di pollo al limone Insalata mista Pane e crostata alla marmellata	Crema di patate con farro BIO Rosa Camuna Fagiolini BIO in insalata Pane e frutta	Riso al pomodoro BIO Filetto di merluzzo gratinato Insalata verde BIO Pane integrale e frutta
PRIMA SETTIMANA INVERNALE DAL 27 GENNAIO AL 31 GENNAIO	Mezze penne all'olio EVO e parmigiano DOP Frittata al forno BIO Fagiolini all'olio EVO Pane integrale e frutta	Fusilli al pomodoro BIO Mozzarella BIO Broccoli BIO all'olio EVO Pane e frutta	Risotto BIO allo zafferano Burger di legumi BIO Insalata verde e finocchi Pane e frutta	Polenta con farina integrale Coscia di pollo al forno INF: petto di pollo Carote baby brasate Pane e frutta	Passato di verdure con orzo BIO Tonno sott'olio Tris di verdure al vapore Pane e frutta
SECONDA SETTIMANA INVERNALE DAL 3 AL 7 FEBBRAIO	Penne integrali con crema di zucca BIO Burger di trota Carote BIO al vapore Pane e frutta	Riso BIO all'inglese Crocchetta d'uovo BIO Erbette BIO all'olio EVO Pane integrale e frutta	Crema di carote con farro BIO Arrosto di tacchino salvia e rosmarino Purea di patate BIO Pane e frutta	Pizza margherita ½ porz. Formaggella Finocchi e carote BIO alla julienne Pane e frutta	Fusilli BIO con crema di radicchio Farinata di ceci Insalata verde BIO con mais Pane e frutta

VERRANNO FORNITE ALIMENTO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA MELE, PERE, BANANE, ARANCE, CLEMENTINE, ECC.

VIENE SERVITO PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

PER LE PREPARAZIONI ED I CONDIMENTI SI UTILIZZANO SALE IODATO ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
TERZA SETTIMANA INVERNALE DAL 10 AL 14 FEBBRAIO	Casoncelli bresciani di magro olio EVO e salvia Primosale Finocchi BIO in insalata Pane integrale e frutta	Penne integrali BIO al pomodoro e pesto Bocconcini di pollo in umido Insalata verde BIO Pane e frutta	Risotto BIO alla parmigiana Sformato di lenticchie BIO Cavolfiore gratinato Pane e frutta	Vellutata di verdure con farro BIO Frittata con zucca BIO Carote BIO julienne Pane e frutta	Gnocchetti (inf.) Gnocchi al pomodoro Filetto di platessa al forno Fagiolini BIO in insalata Pane e frutta
QUARTA SETTIMANA INVERNALE DAL 17 AL 21 FEBBRAIO	Sedanini all'olio EVO Piselli BIO in umido Carote BIO al forno Pane integrale e frutta	Minestra di riso e prezzemolo Formaggio spalmabile Fagiolini BIO all'olio EVO Pane e frutta	Mezze penne BIO al pesto Crocchetta d'uovo BIO Insalata verde con mais Pane e frutta	Risotto alla zucca BIO Hamburger di manzo alla pizzaiola Spinaci BIO gratinati Pane e frutta	Fusilli integrali BIO in salsa aurora Merluzzo gratinato Finocchi BIO alla julienne Pane e frutta
QUINTA SETTIMANA INVERNALE DAL 24 AL 28 FEBBRAIO	Penne integrali con broccoli BIO Stufato di lenticchie BIO Insalata verde BIO Pane e frutta	Sedanini al ragù di verdure BIO Frittata con cavolfiori BIO Fagiolini all'olio EVO Pane integrale e frutta	Pizza margherita ½ porz. Mozzarella BIO Carote BIO julienne Pane e frutta	MENU DI CARNEVALE Pasta arlecchino al pesto Crocchette di pollo Insalata mista Pane e chiacchiere	Risotto BIO alla milanese con piselli Polpette di pesce Broccoli BIO all'olio EVO Pane e frutta
SESTA SETTIMANA INVERNALE DAL 3 AL 7 MARZO	FESTIVITA'	FESTIVITA'	Lasagne al ragù di carne bianca Finocchi BIO alla julienne Pane e frutta	Crema di patate con farro BIO Rosa Camuna Fagiolini BIO in insalata Pane e frutta	Riso al pomodoro BIO Filetto di merluzzo gratinato Insalata verde BIO Pane integrale e frutta
PRIMA SETTIMANA INVERNALE DAL 10 AL 14 MARZO	Mezze penne BIO all'olio EVO e parmigiano DOP Frittata al forno Fagiolini all'olio EVO Pane integrale e frutta	Fusilli al pomodoro BIO Mozzarella BIO Broccoli BIO all'olio EVO Pane e frutta	Risotto BIO allo zafferano Burger di legumi BIO Insalata verde e finocchi Pane e frutta	Polenta con farina integrale Coscia di pollo al forno INF: petto di pollo Carote baby brasate Pane e frutta	Passato di verdure con orzo BIO Tonno sott'olio Tris di verdure al vapore Pane e frutta

VERRANNO FORNITE ALIMENTO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA MELE, PERE, BANANE, ARANCE, CLEMENTINE, ECC.
 VIENE SERVITO PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE
 PER LE PREPARAZIONI ED I CONDIMENTI SI UTILIZZANO SALE IODATO ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SECONDA SETTIMANA INVERNALE DAL 17 AL 21 MARZO	Penne integrali con crema di zucca BIO Burger di trota Carote BIO al vapore Pane e frutta	Riso BIO all'inglese Crocchetta d'uovo BIO Erbe BIO all'olio EVO Pane integrale e frutta	Crema di carote con farro BIO Arrostito di tacchino salvia e rosmarino Purea di patate BIO Pane e frutta	Pizza margherita ½ porz. Formaggella Finocchi e carote BIO alla julienne Pane e frutta	Fusilli BIO con crema di radicchio Farinata di ceci Insalata verde con mais Pane e frutta
TERZA SETTIMANA INVERNALE DAL 24 AL 28 MARZO	Casoncelli bresciani di magro olio e salvia Primosale Finocchi BIO in insalata Pane integrale e frutta	Penne integrali BIO al pomodoro e pesto Bocconcini di pollo BIO in umido Insalata verde BIO Pane e frutta	Risotto BIO alla parmigiana Sformato di lenticchie BIO Cavolfiore BIO gratinato Pane e frutta	Vellutata di verdure con farro BIO Frittata con zucca BIO Carote BIO julienne Pane e frutta	Gnocchetti (inf.) Gnocchi al pomodoro Filetto di platessa al forno Fagiolini BIO in insalata Pane e frutta
QUARTA SETTIMANA INVERNALE DAL 31 MARZO AL 4 APRILE	Sedanini BIO all'olio EVO Piselli BIO in umido Carote BIO al forno Pane integrale e frutta	Minestra di riso BIO e prezzemolo Formaggio spalmabile Fagiolini BIO all'olio EVO Pane e frutta	Mezze penne BIO al pesto Crocchetta d'uovo BIO Insalata verde con mais Pane e frutta	MENU W LA PRIMAVERA Risotto primavera Arrostito al forno con carciofi Patate al forno Pane e torta di mele	Fusilli integrali BIO in salsa aurora Merluzzo gratinato Finocchi BIO alla julienne Pane e frutta
QUINTA SETTIMANA INVERNALE DAL 7 AL 11 APRILE	Penne integrali con broccoli BIO Stufato di lenticchie BIO Insalata verde BIO Pane e frutta	Sedanini al ragù di verdure BIO Frittata con cavolfiori BIO Fagiolini BIO all'olio EVO Pane integrale e frutta	Pizza margherita ½ porz. Mozzarella BIO Carote BIO julienne Pane e frutta	Crema di zucca con orzo BIO Bocconcini di pollo BIO alla milanese Tris di verdure al vapore Pane e frutta	Risotto BIO alla milanese con piselli Polpette di pesce Broccoli BIO all'olio EVO Pane e frutta
SESTA SETTIMANA INVERNALE DAL 14 AL 18 APRILE	Fusilli integrali BIO al pesto Farinata di ceci Carote BIO al vapore Pane e frutta	Gnocchetti (inf.) Gnocchi al pomodoro Uova strapazzate BIO Erbe BIO all'olio EVO Pane e frutta	MENU DI PASQUA Raviolini olio e salvia Cordon bleu di tacchino Insalata mista Pane e colomba	FESTIVITA'	FESTIVITA'

VERRANNO FORNITE ALIMENTO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA MELE, PERE, BANANE, ARANCE, CLEMENTINE, ECC.
VIENE SERVITO PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE
PER LE PREPARAZIONI ED I CONDIMENTI SI UTILIZZANO SALE IODATO ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

