

MENU VIDIMATO DA ATS BRESCIA

	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ
PRIMA SETTIMANA ESTIVO DAL 21 AL 25 APRILE	<u>FESTIVITA'</u>	Gnocchi al pomodoro BIO Petto di pollo arrosto Pomodori BIO Pane integrale e frutta
SECONDA SETTIMANA ESTIVO DAL 28 APRILE AL 2 MAGGIO	Fusilli integrali al pomodoro e zucchine BIO Filetto di merluzzo MSC alla pizzaiola Carote BIO al vapore Pane e frutta	Cappelletti di magro con olio EVO e salvia Frittata BIO al forno con erbe Finocchi BIO julienne Pane e frutta
TERZA SETTIMANA ESTIVO DAL 5 AL 9 MAGGIO	Risotto BIO zafferano e piselli Sformato di patate e uovo BIO Zucchine BIO julienne Pane integrale e frutta	<u>MENU' CAMPANO</u> Pasta alla norma Caprese (mozzarella e pomodori) Pane Torta al limone

VERRANNO FORNITE ALIMENTO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA MELE, PERE, BANANE, PESCHE, ALBICOCCHES, PESCHE NOCI 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	MERCOLEDÌ
QUARTA SETTIMANA ESTIVO DAL 12 AL 16 MAGGIO	Riso BIO all'olio EVO e parmigiano DOP Farinata di ceci Insalata verde BIO Pane integrale e frutta	Penne integrali BIO in salsa aurora Filetto di platessa MSC gratinato Fagiolini BIO all'olio EVO Pane e frutta
QUINTA SETTIMANA ESTIVO DAL 19 AL 23 MAGGIO	Gnocchi al pomodoro BIO Bocconcini di pollo alla milanese Insalata verde BIO con mais Pane e frutta	Risotto BIO alla crescenza Tonno all'olio d'oliva Finocchi BIO al vapore Pane e frutta
SESTA SETTIMANA ESTIVO DAL 26 AL 30 MAGGIO	Cappelletti di magro con olio EVO e salvia Stufato di lenticchie BIO Zucchine BIO al forno Pane integrale e frutta	<u>MENU' DI FINE ANNO</u> Insalata di riso Hamburger di vitellone Pomodori Pane Biscotto gelato
PRIMA SETTIMANA ESTIVO DAL 2 AL 6 GIUGNO	<u>FESTIVITA'</u>	Gnocchi al pomodoro BIO Petto pollo arrosto Pomodori BIO Pane integrale e frutta

VERRANNO FORNITE ALIMENTO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA MELE, PERE, BANANE, PESCHE, ALBICOCHE, PESCHE NOCI 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

