

	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ
<b>QUARTA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 6 AL 10 GENNAIO</b>	<b><u>FESTIVITA'</u></b>	Mezze penne BIO al pomodoro Hamburger di manzo alla pizzaiola Spinaci BIO gratinati Pane e frutta
<b>QUINTA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 13 AL 17 GENNAIO</b>	Penne integrali con broccoli BIO Stufato di lenticchie BIO Insalata verde BIO Pane e frutta	Pizza margherita ½ porz. Mozzarella BIO Carote BIO julienne Pane e frutta
<b>SESTA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 20 AL 24 GENNAIO</b>	Gnocchi al pesto Farinata di ceci Carote BIO al vapore Pane integrale e frutta	<b>MENU ORIENTALE</b> <b>Riso alla cantonese</b> <b>Bocconcini di pollo al limone</b> <b>Insalata mista</b> <b>Pane e crostata alla marmellata</b>
<b>PRIMA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 27 GENNAIO AL 31 GENNAIO</b>	Mezze penne BIO all'olio EVO e parmigiano DOP Frittata al forno BIO Fagiolini BIO all'olio EVO Pane integrale e frutta	Risotto BIO allo zafferano Mozzarella BIO Insalata verde e finocchi BIO Pane e frutta
<b>SECONDA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 3 AL 7 FEBBRAIO</b>	Penne integrali con crema di zucca BIO Burger di trota Carote BIO al vapore Pane e frutta	Crema di carote con farro BIO Arrosto di tacchino BIO salvia e rosmarino Purea di patate BIO Pane integrale 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	MERCOLEDÌ
<b>TERZA SETTIMANA INVERNALE DAL 10 AL 14 FEBBRAIO</b>	Casoncelli bresciani di magro olio e salvia Primosale Finocchi BIO in insalata Pane integrale e frutta	Risotto BIO alla parmigiana Sfornato di lenticchie rosse BIO Cavolfiore BIO gratinato Pane e frutta
<b>QUARTA SETTIMANA INVERNALE DAL 17 AL 21 FEBBRAIO</b>	Sedanini all'olio EVO e parmigiano Filetto di platessa MSC al forno Carote BIO al forno Pane integrale e frutta	Vellutata di verdure con crostini Hamburger di manzo alla pizzaiola Spinaci BIO gratinati Pane e frutta
<b>QUINTA SETTIMANA INVERNALE DAL 24 AL 28 FEBBRAIO</b>	Penne integrali con broccoli BIO Stufato di lenticchie BIO Insalata verde BIO Pane e frutta	<b><u>MENU DI CARNEVALE</u></b> <b>Pasta arlecchino al pesto</b> <b>Crocchette di pollo</b> <b>Insalata mista</b> <b>Pane e chiacchiere</b>
<b>SESTA SETTIMANA INVERNALE DAL 3 AL 7 MARZO</b>	<b><u>FESTIVITA'</u></b>	Lasagne al ragù di carne bianca Finocchi BIO alla julienne Pane e frutta
<b>PRIMA SETTIMANA INVERNALE DAL 10 AL 14 MARZO</b>	Mezze penne BIO all'olio EVO e parmigiano DOP Frittata al forno BIO Fagiolini BIO all'olio EVO Pane integrale e frutta	Risotto BIO allo zafferano Mozzarella BIO Insalata verde e finocchi BIO 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	MERCOLEDÌ
<b>SECONDA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 17 AL 21 MARZO</b>	<p>Penne integrali con crema di zucca BIO Burger di trota Carote BIO al vapore Pane e frutta</p>	<p>Crema di carote con farro BIO Arrosto di tacchino BIO salvia e rosmarino Purea di patate BIO Pane integrale e frutta</p>
<b>TERZA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 24 AL 28 MARZO</b>	<p>Casoncelli bresciani di magro olio e salvia Primosale Finocchi BIO in insalata Pane integrale e frutta</p>	<p>Risotto alla parmigiana Sformato di lenticchie Cavolfiore gratinato Pane e frutta</p>
<b>QUARTA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 31 MARZO AL 4 APRILE</b>	<p>Sedanini BIO all'olio EVO e parmigiano Filetto di platessa MSC al forno Carote BIO al forno Pane integrale e frutta</p>	<p><b><u>MENU W LA PRIMAVERA</u></b> <b>Risotto primavera</b> <b>Arrosto al forno con carciofi</b> <b>Patate al forno</b> <b>Pane e torta di mele</b></p>
<b>QUINTA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 7 AL 11 APRILE</b>	<p>Penne integrali con broccoli BIO Stufato di lenticchie BIO Insalata verde BIO Pane e frutta</p>	<p>Pizza margherita ½ porz. Mozzarella BIO Carote BIO alla julienne Pane e frutta</p>
<b>SESTA SETTIMANA INVERNALE</b>  <b>DAL 14 AL 18 APRILE</b>	<p>Gnocchi al pesto Farinata di ceci Carote BIO al vapore Pane integrale e frutta</p>	<p><b><u>MENU DI PASQUA</u></b> <b>Raviolini olio e salvia</b> <b>Cordon bleu di tacchino</b> <b>Insalata mista</b> <b>Pane e colomba</b></p>

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.

