

## MENU' VIDIMATO DA ATS BRESCIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>PRIMA SETTIMANA ESTIVO DAL 21 AL 25 APRILE</b>	<b><u>FESTIVITA'</u></b>	<b><u>FESTIVITA'</u></b>	Gnocchi al pomodoro BIO Petto di pollo arrosto Zucchine BIO al forno Pane integrale e frutta	Fusilli all'olio EVO e parmigiano DOP Farinata di ceci Insalata verde BIO Pane e frutta	<b><u>FESTIVITA'</u></b>
<b>SECONDA SETTIMANA ESTIVO DAL 28 APRILE AL 2 MAGGIO</b>	Fusilli integrali BIO al pomodoro e zucchine Tonno all'olio d'oliva Carote BIO al vapore Pane e frutta	Insalata di farro BIO con pesto, pomodorini e olive Frittata BIO al forno Insalata verde BIO e mais Pane e frutta	Cappelletti di magro con olio EVO e salvia Arrosto di vitello al forno Carote BIO julienne Pane integrale e frutta	<b><u>FESTIVITA'</u></b>	<b><u>FESTIVITA'</u></b>
<b>TERZA SETTIMANA ESTIVO DAL 5 AL 9 MAGGIO</b>	Sedanini all'olio EVO Sformato di patate e uovo Zucchine BIO julienne Pane integrale e frutta	Passato di verdura con orzo Polpette di pesce MSC Tris di verdure al forno Pane e frutta	<b><u>MENU' CAMPANO</u></b> Pasta alla norma Caprese (mozzarella e pomodori) Pane Torta al limone	Risotto BIO allo zafferano Arrosto di tacchino con salvia e rosmarino Finocchi BIO julienne Pane e frutta	Fusilli al pomodoro BIO Lenticchie in umido Spinaci BIO gratinati Pane e frutta

VERRANNO FORNITE ALMENTO 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



**MENU' VIDIMATO DA ATS BRESCIA**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>QUARTA SETTIMANA ESTIVO DAL 12 AL 16 MAGGIO</b>	Fusilli BIO al pesto Farinata di ceci Carote BIO julienne Pane integrale e frutta	Cappelletti di magro con olio EVO e salvia Filetto di platessa MSC gratinato Insalata verde BIO Pane e frutta	Penne integrali BIO in salsa aurora Bruscitt di manzo Fagiolini BIO al vapore Pane e frutta	Riso BIO all'olio EVO e parmigiano DOP Formaggio spalmabile Pomodori BIO Pane e frutta	Mezze penne BIO al ragù di verdure Frittata BIO al forno Carote BIO in umido Pane e frutta
<b>QUINTA SETTIMANA ESTIVO DAL 19 AL 23 MAGGIO</b>	Gnocchi al pomodoro BIO Bocconcini di pollo alla milanese Insalata BIO con mais Pane integrale e frutta	Pennette BIO alla mediterranea Piselli BIO in umido Carote BIO julienne Pane e frutta	Risotto alla crescenza Filetto di merluzzo MSC alla pizzaiola Finocchi al vapore Pane e frutta	Fusilli integrali BIO alla crema di zafferano Mozzarella BIO Pomodori BIO Pane e frutta	Passato di verdure con farro BIO Uova BIO strapazzate Patate BIO al forno Pane e frutta
<b>SESTA SETTIMANA ESTIVO DAL 26 AL 30 MAGGIO</b>	Cappelletti di magro con olio EVO e salvia Stufato di lenticchie BIO Zucchine BIO al forno Pane integrale e frutta	Penne integrali al pomodoro BIO Polpette di pesce MSC Insalata e pomodori BIO Pane e frutta	<b><u>MENU' DI FINE ANNO</u></b> Insalata di riso Hamburger di vitellone Pomodori Pane Biscotto gelato	Crema patate con orzo BIO Arrosti di tacchino al forno Fagiolini all'olio EVO Pane e frutta	Fusilli BIO agli aromi Frittata BIO con erbe Finocchi BIO al vapore Pane e frutta
<b>PRIMA SETTIMANA ESTIVO DAL 2 AL 6 GIUGNO</b>	<b><u>FESTIVITA'</u></b>	Minestra riso e prezzemolo Uova BIO strapazzate Carote BIO julienne Pane e frutta	Gnocchi al pomodoro BIO Petto di pollo arrosto Zucchine BIO al forno Pane integrale e frutta	Fusilli all'olio EVO e parmigiano DOP Farinata di ceci Insalata verde BIO Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa MSC gratinato Finocchi BIO al vapore Pane 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

