

MENU VIDIMATO DA ATS BRESCIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 22-26 SETTEMBRE	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	<u>MENU INIZIO ANNO</u> Pasta fredda con tonno, mozzarella e mais Crocchette di pollo Fagiolini al vapore Pane e biscotto gelato	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
SETTIMANA 29 SETTEMBRE-03 OTTOBRE	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	<u>MENU FESTA DEI NONNI</u> Pasta al ragù Formaggella Pomodori Pane e budino alla vaniglia	Passato di verdure con farro BIO Uova BIO strapazzate Patate BIO al forno Pane e frutta
SETTIMANA 06-10 OTTOBRE	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	Pizza margherita ½ porz. Asiago DOP Carote BIO julienne Pane e frutta	Crema patate con orzo BIO Arrosto di tacchino Fagiolini all'olio EVO Pane e frutta	Fusilli BIO agli aromi Frittata BIO con erbe Finocchi BIO al vapore Pane e frutta
SETTIMANA 13-17 OTTOBRE	Penne integrali BIO al ragù di pesce Grana Padano Fagiolini BIO al vapore Pane e frutta	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
SETTIMANA 20-24 OTTOBRE	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	Pizza margherita ½ porz. Mozzarella Fagiolini all'olio EVO Pane e frutta	Crema di patate BIO con crostini Piselli BIO in umido Zucchine BIO gratinate Pane e frutta

VERRANNO FORNITE ALIMENTO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA DI STAGIONE TRA MELE, PERE, BANANE, PESCHE, ALBICOCCHE, 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
SETTIMANA 27-31 OTTOBRE	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	Penne integrali con besciamella e ragù di carne bianca ½ porz. Formaggella Carote BIO al forno Pane e frutta	<u>MENU DI HALLOWEEN</u> Risotto alla zucca Arrostito di tacchino salvia e rosmarino Zucca al forno Pane e torta Camilla	Fusilli al pomodoro BIO Burger di legumi Spinaci BIO gratinati Pane e frutta
<u>INIZIO MENU INVERNALE</u> SETTIMANA 03-07 NOVEMBRE	Riso BIO 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 Carote baby brasate Pane e frutta	Passato di verdura con orzo BIO Tonno sott'olio Tris di verdure al vapore Pane e frutta
SETTIMANA 10-14 NOVEMBRE	Penne integrali con crema di zucca BIO Burger di trota Carote BIO al vapore Pane e frutta	Riso BIO all'olio EVO Crocchetta d'uovo BIO Erbette 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 BIO con mais Pane e frutta
SETTIMANA 17-21 NOVEMBRE	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	<u>MENU LOMBARDO</u> Risotto allo zafferano Grana Padano Spinaci gratinati Pane e crostata al cioccolato	Vellutata di verdure con farro BIO Frittata con zucca BIO Carote BIO julienne Pane e frutta	Gnocchi al pomodoro Filetto di platessa al forno Fagiolini BIO in insalata 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
SETTIMANA 24-28 NOVEMBRE	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 Filetto di merluzzo MSC gratinato Finocchi BIO alla julienne Pane e frutta
SETTIMANA 01-05 DICEMBRE	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	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
SETTIMANA 08-12 DICEMBRE	<u>FESTIVITA'</u>	Gnocchi al pomodoro Uova strapazzate BIO Erbette BIO all'olio EVO Pane e frutta	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 MSC gratinato Insalata verde BIO Pane integrale e frutta
SETTIMANA 15-19 DICEMBRE	Riso 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	<u>MENU DI NATALE</u> Pennette in salsa aurora Cordon bleu Spinaci gratinati Pane e pandoro	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.

