

	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ
SETTIMANA 5-9 GENNAIO	<u>FESTIVITA'</u>	Risotto alla parmigiana Formaggio fresco spalmabile Fagiolini BIO all'olio EVO Pane e frutta
SETTIMANA 12-16 GENNAIO	Sedanini all'olio EVO BIO Filetto di platessa al forno Carote BIO al forno Pane integrale e frutta	Passato di verdure con crostini Hamburger di manzo alla pizzaiola Insalata verde BIO con mais Pane e frutta
SETTIMANA 19-23 GENNAIO	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
SETTIMANA 26-30 GENNAIO	Gnocchi BIO al pesto Farinata di ceci Carote BIO al vapore Pane integrale e frutta	Lasagne al ragù di carne bianca BIO Finocchi BIO alla julienne 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.



MENU VIDIMATO DA ATS BRESCIA

	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ
SETTIMANA 2-6 FEBBRAIO	Mezze penne all'olio EVO Frittata al forno BIO Fagiolini BIO all'olio EVO Pane integrale e frutta	<u>MENU TRENTINO</u> Polenta Gulasch di bovino Patate al forno Pane e strudel di mele
SETTIMANA 9-13 FEBBRAIO	Penne integrali con crema di zucca BIO Burger di trota Carote BIO al vapore Pane e frutta	<u>MENU DI CARNEVALE</u> Pasta arlecchino al pesto Crocchette di pollo Insalata mista Pane e chiacchiere
SETTIMANA 16-20 FEBBRAIO	<u>FESTIVITA'</u>	Risotto BIO alla parmigiana Mozzarella BIO Cavolfiori gratinati al forno Pane e frutta
SETTIMANA 23-27 FEBBRAIO	Sedanini all'olio EVO BIO Filetto di platessa al forno Carote BIO al forno Pane integrale e frutta	Passato di verdure con crostini BIO Hamburger di manzo alla pizzaiola 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	MERCOLEDÌ
SETTIMANA 2-6 MARZO	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
SETTIMANA 9-13 MARZO	Gnocchi BIO al pesto Farinata di ceci Carote BIO al vapore Pane e frutta	Lasagne al ragù di carne bianca BIO Finocchi BIO alla julienne Pane e frutta
SETTIMANA 16-20 MARZO	Mezze penne all'olio EVO 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
SETTIMANA 23-27 MARZO	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 con salvia e rosmarino Pura di patate BIO Pane integrale e frutta
SETTIMANA 30 MARZO-3 APRILE	Casoncelli bresciani di magro con olio EVO e salvia Primosale Finocchi BIO alla julienne Pane integrale e frutta	<u>MENU DI PASQUA</u> Gnocchi alla romana al pomodoro Polpette di bovino al pomodoro Insalata mista Pane e colomba

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.

