

MENU AUTUNNALE



ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuole BOVEZZO

In vigore dal 02/09/2019 fino al 31/10/2019 (LUNEDÌ 1° SETTIMANA)

- PASTO VEICOLATO -

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto agli spinaci Asiago dop Zucchine bio gratinate PANE BIO Frutta fresca	Mezze penne bio all'olio extra Filetto di platessa gratinata Pomodori bio PANE BIO Frutta fresca	Crema di patate con riso Petto di pollo olio e prezzemolo Insalata PANE BIO Frutta fresca	Fusilli bio alla sorrentina Polpette di legumi Carote crude bio PANE BIO Frutta fresca	Gnocchi bio al pomodoro Arista di MAIALE al forno Fagiolini bio al vapore PANE BIO Frutta fresca
2a Settimana	Mezze penne bio al pomodoro e olive Tonno all'olio Insalata e mais PANE BIO Frutta fresca	Risotto ai formaggi Petto di pollo alla pizzaiola Carote crude bio PANE BIO Frutta fresca	Gnocchetti sardi bio alla figure Arrosto di tacchino agli aromi Fagiolini bio al vapore PANE BIO Frutta fresca	Crema di legumi con CROSTINI INTEGRALI Mozzarella bio Carote bio al vapore PANE BIO Frutta fresca	Fusilli bio al pomodoro Svizzera di pesce Insalata verde PANE BIO Frutta fresca
3a Settimana	PIZZA MARGHERITA Prosciutto cotto s.p. Insalata PANE BIO Frutta fresca	Penne bio al pomodoro Petto di pollo con olio e aromi Pomodori bio PANE BIO Frutta fresca	Risotto allo zafferano FORMAGGIO VALSABBIA Carote bio al vapore PANE BIO Frutta fresca	Fusilli bio al pomodoro e origano Merluzzo impanato Insalata verde PANE BIO Frutta fresca	Passato di verdura e lenticchie con ditalini bio Cosce di pollo bio al forno Patate bio al vapore PANE BIO Frutta fresca
4a Settimana	Mezze penne bio all'amatriciana Caprese bio Pomodori bio PANE BIO Frutta fresca	Risotto al pomodoro Frittata con verdure Carote crude bio e olive verdi PANE BIO Frutta fresca	Fusilli bio all'olio extra Merluzzo gratinato Insalata verde PANE BIO Frutta fresca	Passato di verdura con orzo bio Petto di pollo con salsa ai peperoni Purè di cannellini bio PANE BIO Frutta fresca	Penne bio integrali al pomodoro Hamburger di manzo e vitello con aromi Fagiolini bio al vapore PANE BIO Frutta fresca

Note: il pane bio è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, non cibi preparati e prefritti - Si utilizza sale iodato -

Il condimento specificato in menù potrà subire variazioni, i condimenti olio extravergine e limoni sono biologici

Il formato di pasta potrebbe subire variazioni, la platessa e il merluzzo sono MSC, il Parmigiano Reggiano dop è biologico

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3

Arance, pere, mele saranno biologici;

I prodotti scritti in maiuscolo provengono da produttori locali, i prodotti biologici sono specificati

I prodotti biologici da agricoltura sociale verranno forniti compatibilmente alla stagionalità e reperibilità.

Sistema Socio Sanitario



Regione Lombardia

ATS Brescia

DIPARTIMENTO DI IGIENE
E PREVENZIONE SANITARIA
Viale Duca degli Abruzzi, 15 - 25124 BRESCIA

28/09/19