



MENÙ ESTIVO SETTIMANALE CARONNO V.



dal 01/04 al 01/11

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---------------------|---|---|---|--|--|
| 1° settimana | Pizza margherita Prosciutto cotto Contorno Frutta fresca/ dessert | Risotto al parmigiano Polpette dib carne Contorno Frutta fresca/ dessert | Pasta zafferano e zucchine Cosce di pollo Verdura fresca Frutta fresca/ dessert | Lasagne Prosciutto cotto Contorno Frutta fresca/ dessert | Pasta al pomodoro e basilico Bocconcini di mozzarella Frutta fresca/ dessert |
| 2° settimana | Gnocchi al pomodoro Formaggio semistagionato Contorno Frutta fresca/ dessert | Pasta integrale al pomodoro Formaggio Verdura fresca Frutta fresca/ dessert | Pizza margherita Prosciutto cotto Contorno Frutta fresca/ dessert | Riso in insalata Bresaola Verdura fresca Frutta fresca/ dessert | Pasta all'olio oliva e parmigiano Pesce gratinato al forno Verdura fresca Frutta fresca/ dessert |
| 3° settimana | Risotto allo zafferano Hamburger Contorno Frutta fresca/ dessert | Minestrone di riso Platessa al forno Contorno Frutta fresca/ dessert | Pasta al pesto Scaloppine al limone Verdura fresca Frutta fresca/ dessert | Rigatoni profumati Platessa al forno Contorno Frutta fresca/ dessert | Riso in insalata Prosciutto cotto Verdura fresca Frutta fresca/ dessert |
| 4° settimana | Pasta al ragù di verdure Frittata al forno Verdura fresca Frutta fresca/ dessert | Pasta e fagioli Bocconcini di pollo Contorno Frutta fresca/ dessert | Ravioli di magro al pomodoro Fettine alla pizzaiola Contorno Frutta fresca/ dessert | Risotto allo zafferano Pesce al forno Contorno Frutta fresca/ dessert | Pasta pasticciata Scaglie di grana Verdura fresca Frutta fresca/dessert |

Frutta di stagione: banane, mele, pere, susine, pesche, albicocche, uva.

Pane: ogni pasto dovrà essere comprensivo di pane bianco/integrale secondo le grammature previste.

Il pane è del tipo senza condimenti aggiunti (composto da farina di grano, acqua, lievito, sale – prodotto a ridotto contenuto di sale 1,7% di sale su 100 g di farina di grano).

