

TABELLA DIETETICA A.F.2023/2024

MENU' PRIM/EST	I SETTIMANA	2' SETTIMANA	3' SETTIMANA	4' SETTIMANA
Lunedì	Pasta integrale al sugo di verdure Frittata di verdure Insalata Pane e frutta	Pasta al pesto** Bocconcini di pollo Verdura cotta Insalata Pane e frutta	Pasta integrale allo zafferano Frittata di verdure Insalata Fagiolini* Pane e frutta	Riso con verdure Mozzarella e pomodori Fagiolini* Pane e frutta
Martedì	Riso allo zafferano Grana padano Carote crude Fagiolini* Pane e frutta	Pasta integrale al sugo** Manzo all'olio Carote crude Patate Pane e frutta	Riso al pomodoro Burger di legumi e rosmarino Insalata mista Pane e frutta	Pasta olio e grana** Straccetti di tacchino e verdure Insalata Pane e frutta
Mercoledì	Pasta al pomodoro e pesto** Crocchette di legumi Pomodori Pane e frutta	Lasagne verdure e carne** Zucchine al forno Insalata Pane e frutta	Riso freddo Bocconcini di pollo alla pizza carote cotte Pane e frutta fresca	Pasta integrale al ragù** Spinaci* carote crude Pane e frutta
Giovedì	Pasta olio e tonno** tacchino gratinato Insalata Pane e frutta	Verdura cotta e legumi Pizza margherita** Pomodori Pane e frutta	Pasta al sugo** Lonza alle verdure Purè Pane e frutta	Slow food Day Ink Burger (hamburger di carne) Patate al forno Insalata Pane e frutta
Venerdì	Pasta olio e grana** Filetti di merluzzo* al limone Carote cotte Finocchi Pane e frutta	Riso alla parmigiana Polpette di tonno e patate Insalata mista Pane e frutta	Pasta olio e Grana** Filetti di pesce al forno* Carote cotte Insalata Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro e tonno Cotoletta di platessa* Insalata Pane e frutta

Pane: integrale bianco a basso contenuto di sale. Garantiamo quattro tipologie di frutta di stagione a settimana (mele, pere, pesche e banana).

Ogni piatto proposto all'interno del Menù è privo di frutta secca

* prodotto surgelato **= utilizzo di prodotti gluten-free