



GIARDINO

MENU' INVERNALE 2019-2020

Scuola Parrocchiale di Travagliato

DIETISTA

DOCT. VERZELETTI NICOLA

Via Dogana, 18/ - 25036 PALAZZOLI (SR) (BS)
P.I. 0561352096 - C.F. 019721004611 - B.1575
Cell. 333 505433 Email dietista.verzeletti@gmail.com

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMA SETTIMANA				
Cavatelli all'olio Tacchino freddo affettato Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Bio Fuselli di pollo Bio Insalata Bio Pane Frutta di stagione	Crema di patate e carote Arista glassata con timo Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Tomo all'olio Insalata e mais Pane Frutta di stagione
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SECONDA SETTIMANA				
Riso burro e salvia Bresaola IGP Macedonia di verdure Pane Frutta di stagione	Pasta integrale pomod. ricotta Bi Frittata al formaggio Bio Insalata Bio Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Arrosto di tacchino Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Conchiglie all'olio Filetto limanda pizzaiola Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Asiago DOP Carote grattugiate Pane Frutta di stagione
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
TERZA SETTIMANA				
Conchiglie all'extra vergine Rolle di pollo alle erbe Tris di verdure al vapore Pane Frutta di stagione	Passato di verdure Frittata alle carote Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Mezzeperne al pesto Bocconcini di tacchino in umido Zucca al vapore Pane Dolce	Gnocchi al pomodoro Bio Primo sale Bio Carote al vapore Bio Pane Frutta di stagione	Riso all'olio Salmon tricolore Misticanza di verdure Pane Frutta di stagione
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
QUARTA SETTIMANA				
Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta integ. ragu' leggero BIO Formaggio Italo Bio Zucchine al vapore Bio Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio extravergine Frittata alle zucchine Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Polenta Bocconcini (manzo) alla bresciana con Piselli Pane Frutta di stagione

Ogni pasto comprende l'acqua minerale naturale - I contorni possono variare durante l'anno a seconda della stagione

Le diete speciali per intolleranze e/o allergie verranno composte sui singoli casi dietro certificato medico

Le diete leggere (diete in bianco) saranno concesse solo per motivi giustificati alternando i seguenti piatti:

Primi

pasto o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo;

Secondi

polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionato.

Contor.

verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.

NOTA: il grana padano grattugiato in busta per condimento del primo piatto è certificato DOP e Km 0