

MENÙ AUTUNNO/INVERNO (da SETTEMBRE a FEBBRAIO)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I° Settimana	PASTA AL POMODORO FRITTATA FAGIOLI PANE - FRUTTA	RISO ALLO ZAFFERANO FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA	PASTA PASTICCIATA PISELLI/LENTICCHIE PANE – FRUTTA	MINESTRA VEGETALE PETTO DI POLLO aromatizzato al limone CAROTE JULIENNE PANE - FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO BOCCONCINI DI PESCE AL FORNO VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA
II° Settimana	PASSATO DI VERDURA UOVA SODE VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA	PASTA IN BIANCO ARROSTO DI TACCHINO FAGIOLINI PANE - FRUTTA	POLENTA SPEZZATINO CAROTE AL VAPORE PANE - FRUTTA	PASTA CON VERDURE FORMAGGI MISTI VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA	MINESTRA VEGETALE PLATESSA GRATINATA AL FORNO PISELLI PANE - FRUTTA
III° Settimana	RISO ALLA PAESANA FORMAGGI MISTI PISELLI PANE - FRUTTA	PASTA AL BURRO E SALVIA FRITTATA CAROTE JULIENNE PANE - FRUTTA	CREMA DI LEGUMI PETTO DI POLLO AI FERRI VERDURA CRUDA in foglia verde PANE – FRUTTA	PASTA PASTICCIATA PISELLI / LENTICCHIE PANE - FRUTTA	MINISTRINA INSALATA DI TONNO CON CONTORNO PANE - FRUTTA
IV° Settimana	PASTA AL PESTO BOCCONCINI DI PESCE AL FORNO FAGIOLI PANE - FRUTTA	PASSATO DI VERDURA PROSCIUTTO COTTO PUREA DI PATATE PANE - FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA HAMBURGER AI FERRI LENTICCHIE PANE - FRUTTA	PASTA AL TONNO FORMAGGI MISTI CAROTE AL VAPORE PANE - FRUTTA	PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA

IL PRANZO VIENE PREPARATO DALLA NOSTRA CUCINA INTERNA

- Il **PANE** è a ridotto contenuto di sale e non addizionato di grassi / Il **SALE** utilizzato per la preparazione dei pasti è sale iodato/ L'**OLIO** utilizzato è extravergine di oliva
- **FORMAGGI MISTI**: MOZZARELLA- PRIMO SALE- PARMIGIANO- GRANA- FONTINA
- **LEGUMI**: PISELLI- FAGIOLI- LENTICCHIE / **VERDURA CRUDA/ VERDURA COTTA** - Le tipologie di verdura potranno subire variazioni in funzione della stagionalità e della disponibilità del fornitore seguendo il calendario di stagionalità delle "linee guida per i menù della refezione scolastica" ATS Brescia
- La **FRUTTA** varia giornalmente in funzione della stagionalità e della disponibilità del fornitore seguendo il calendario di stagionalità delle "linee guida per i menù della refezione scolastica" ATS Brescia / verranno proposte almeno **tre tipologie di frutta alla settimana** (mele- pere- banane- mandarini- ciliegie- albicocche- castagne- uva...)
- **SPUNTINO SALUTARE AL MATTINO**: pane o frutta di stagione (seguendo il calendario di stagionalità delle "linee guida per i menù della refezione scolastica" ATS Brescia)
- **MERENDA** (per i bambini iscritti al servizio post-scuola): prodotti da forno dolci e salati/ latte – gelato/ yogurt
- **COMPLEANNI** una volta al mese con: macedonia o biscotti o spumiglie o torta – succo di frutta preparati dalla nostra cuoca!

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE (da MARZO a GIUGNO)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I° settimana	RISO ALLO ZAFFERANO INSALATA DI TONNO CON CONTORNO PANE - FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA	PASTA PASTICCIA PISELLI / LENTICCHIE PANE - FRUTTA	MINESTRA VEGETALE PETTO DI POLLO AI FERRI PATATE PANE - FRUTTA	PASTA IN BIANCO FORMAGGI MISTI CAROTE PANE - FRUTTA
II° settimana	PASTA AL TONNO UOVA SODE PISELLI PANE - FRUTTA	RISO CON VERDURA zucchine PETTO DI POLLO AI FERRI VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA	PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA	PASTA CON VERDURE FORMAGGI MISTI CAROTE PANE - FRUTTA	MINESTRA VEGETALE BOCCONCINI DI PESCE VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA
III° settimana	PASTA AL POMODORO PETTO DI POLLO AL LIMONE CAROTE PANE - FRUTTA	RISO CON VERDURA piselli ARROSTO DI TACCHINO VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA	PASTA IN BIANCO POLPETTE DI LEGUMI- PISELLI PANE - FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA MERLUZZO AGLI AROMI VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA	MINISTRINA FORMAGGI MISTI FAGIOLINI PANE - FRUTTA
IV° settimana	PASTA AL PESTO FRITTATA FAGIOLINI / ZUCCHINE PANE - FRUTTA	PASSATO DI VERDURA HAMBURGER AI FERRI LENTICCHIE PANE-FRUTTA	PASTA IN BIANCO BOCCONCINI DI PESCE AL FORNO VERDURA CRUDA in foglia verde PANE- FRUTTA	RISO ALLA PAESANA FORMAGGI MISTI CAROTE JULIENNE PANE - FRUTTA	PIZZA MARGHERITA VERDURA CRUDA in foglia verde PANE - FRUTTA

IL PRANZO VIENE PREPARATO DALLA NOSTRA CUCINA INTERNA

- Il **PANE** è a ridotto contenuto di sale e non addizionato di grassi / Il **SALE** utilizzato per la preparazione dei pasti è sale iodato/ L'**OLIO** utilizzato è extravergine di oliva
- **FORMAGGI MISTI**: MOZZARELLA- PRIMO SALE- PARMIGIANO- GRANA- FONTINA
- **LEGUMI**: PISELLI- FAGIOLI- LENTICCHIE / **VERDURA CRUDA/ VERDURA COTTA** - Le tipologie di verdura potranno subire variazioni in funzione della stagionalità e della disponibilità del fornitore seguendo il calendario di stagionalità delle "linee guida per i menù della refezione scolastica" ATS Brescia
- La **FRUTTA** varia giornalmente in funzione della stagionalità e della disponibilità del fornitore seguendo il calendario di stagionalità delle "linee guida per i menù della refezione scolastica" ATS Brescia / verranno proposte almeno **tre tipologie di frutta alla settimana** (mele- pere- banane- mandarini- ciliegie- albicocche- castagne- uva...)
- **SPUNTINO SALUTARE AL MATTINO**: pane o frutta di stagione (seguendo il calendario di stagionalità delle "linee guida per i menù della refezione scolastica" ATS Brescia)
- **MERENDA** (per i bambini iscritti al servizio post-scuola): prodotti da forno dolci e salati/ latte – gelato/ yogurt
- **COMPLEANNI una volta al mese con: macedonia o biscotti o spumiglie o torta – succo di frutta** preparati dalla nostra cuoca!

Sistema Socio Sanitario



ATS Brescia

22/05/22