MENÙ INVERNALE 2019-20

(in vigore dal 4/11/2019 con la 1° settimana)

Scuola di Brusaporto

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	F 14	P 4	C 6	L 9	U 6
2° SETTIMANA Dal 3/2 al 7/2/2020	Pasta di grano saraceno con olio e aromi Asiago Dop Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla crema di asparagi Limanda al forno Carote e piselli Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Bocconcini di sovracoscia di tacchino agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Lasagne al pesto Lenticchie / Cannellini in umido Cavolfiori all'olio Pane Frutta	Pasta all'olio Uova strapazzate Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 13	U 6	C 9	F 10	L 11
3° SETTIMANA Dal 10/2 al 14/2/2020	Risotto alla parmigiana Tonno sott'olio Carote a julienne Pane Frutta	Pasta alla crema di zucca Frittata con verdura / Rollè di frittata Zucchine gratinate Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini Pane Frutta	Pizza margherita Formaggio ½ porz. Insalata Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Burger di legumi Bis di verdure Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	L 6		U 7	P 10
4° SETTIMANA Dal 17/2 al 21/2/2020	Pasta al pesto Yogurt Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Paté di piselli e cannellini Erbette all'olio Pane Frutta	**MENU DI CARNEVALE** Pasta tricolore al profumo di basilico Fusi di pollo al forno Insalata mista con olive Pane Chiacchiere	Risotto allo zafferano Frittata Verdure miste al vapore Pane Frutta	Pasta in salsa aurora Crocchette di pesce Broccoli Pane Frutta
Riferimento tabella ATS			L 2	C 11	F 1
5° SETTIMANA Dal 24/2 al 28/2/2020	CARNEVALE	CARNEVALE	Polenta Lenticchie in umido Carote all'olio Pane Frutta	Riso al pomodoro Arrosto di lonza Zucchine Pane Frutta	Cannelloni con ricotta e erbette Fagiolini Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 15	F 10	U 4	C 9	L 8
1° SETTIMANA Dal 2/3 al 6/3/2020	Pasta agli aromi Pesce olive e capperi Erbette all'olio Pane Frutta	Pizza margherita Formaggio ½ porz. Insalata Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata con verdura Carote e piselli Pane Frutta	Polenta Brasato di manzo Verdura cotta mista Pane Frutta	Minestra di riso e patate Crocchette di legumi alla pizzaiola Zucchine Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 14	C 6	L 9	U 6	P 4
2° SETTIMANA Dal 9/3 al 13/3/2020	Pasta di grano saraceno con olio e aromi Asiago Dop Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdura con orzo Bocconcini di sovracoscia di tacchino agli aromi Patate al forno Pane Frutta	Lasagne al pesto Lenticchie / Cannellini in umido Cavolfiori all'olio Pane Frutta	Pasta all'olio Uova strapazzate Fagiolini Pane Frutta	Risotto alla crema di asparagi Limanda al forno Carote e piselli Pane Frutta

MENÙ INVERNALE 2019-20

(in vigore dal 4/11/2019 con la 1° settimana)

Scuola di Brusaporto

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	P 13	C 9		L 11	F 10
3° SETTIMANA Dal 16/3 al 20/3/2020	Risotto alla parmigiana Tonno sott'olio Carote a julienne Pane Frutta	Polenta con bruscitt Fagiolini Pane Frutta	**MENU DI PRIMAVERA** Gnocchi alla pizzaiola Frittata con ricotta Zucchine gratinate con pangrattato Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Burger di legumi Bis di verdure Pane Frutta	Pizza margherita Formaggio ½ porz. Insalata Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	L 6	U 7	C 12	P 10
4° SETTIMANA Dal 23/3 al 27/3/2020	Pasta al pesto Yogurt Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Paté di piselli e cannellini Erbette all'olio Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Verdure miste al vapore Pane Frutta	Lasagne al ragù Fagiolini Pane Frutta	Pasta in salsa aurora Crocchette di pesce Broccoli Pane Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, Emmenthal, Asiago Dop, scamorza, crescenza, primo sale.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.