

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p>PRIMA SETTIMANA Dal 13.05.24 al 17.05.24 Dal 10.06.24 al 14.06.24</p> <p>A.S. 2024/2025 Dal 09.09.24 al 13.09.24 Dal 07.10.24 al 11.10.24</p>	<p>Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane</p>	<p>Farro al pesto Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane</p>	<p>Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale</p>	<p>Pizza margherita Insalata Frutta fresca Pane</p>	<p>Pasta integrale al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane</p>
<p>SECONDA SETTIMANA Dal 20.05.24 al 24.05.24 Dal 17.06.24 al 21.06.24</p> <p>A.S. 2024/2025 Dal 16.09.24 al 20.09.24 Dal 14.10.24 al 17.10.24</p>	<p>Pasta al pomodoro fresco Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane</p>	<p>Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane</p>	<p>Orzotto allo zafferano Arrosto di tacchino alle mele Pomodori Frutta fresca Pane</p>	<p>Risotto alla parmigiana Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane integrale</p>	<p>Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine Frutta fresca Pane</p>
<p>TERZA SETTIMANA Dal 27.05.24 al 31.05.24 Dal 24.06.24 al 28.06.24</p> <p>A.S. 2024/2025 Dal 23.09.24 al 27.09.24 Dal 21.10.24 al 25.10.24</p>	<p>Pasta bio integrale al pomodoro Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane</p>	<p>Pasta all'olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane</p>	<p>Pizza margherita Pomodori Frutta fresca Pane</p>	<p>Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale</p>	<p>Riso alla cantonese con piselli Carote cotte Frutta fresca Pane</p>
<p>QUARTA SETTIMANA Dal 03.06.24 al 07.06.24</p> <p>A.S. 2024/2025 Dal 30.09.24 al 04.10.24 Dal 28.10.24 al 01.11.24</p>	<p>Pasta allo zafferano Polpette alla pizzaiola Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane ai 5 cereali</p>	<p>Risotto al pomodoro Frittata al forno Insalata Frutta fresca</p>	<p>Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Crocchette di legumi* Carote julienne Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Zucchine al forno Frutta fresca</p>	<p>Gnocchi al pomodoro Primo sale Pomodori Frutta fresca</p>

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso parboiled, legumi, cereali, olio extravergine, pomodori pelati, uova, verdura, mozzarella, yogurt, frutta fresca.

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sale (1,7% farina); utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi; il pane sarà distribuito dopo il primo piatto.

* prodotto tritato, assemblato e cucinato in loco

