

MENU' "ATTIVITA' ESTIVE 2018"

TABELLA 1	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Tortellini al pomodoro Mozzarelline Fagiolini olio e basilico	Ciaccino
MARTEDI'	Crema di zucchine e patate con farro Arrosto di Vitellone CCBI Cavolo cappuccio	Banana
MERCOLEDI'	Riso al limone Fagioli all'uccelletto Sticks di carote olio e limone	Budino
GIOVEDI'	Pasta allo zafferano e pisellini Pesce pomodoro e capperi Insalata mista	Schiacciata al rosmarino
VENERDI'	Pasta olio e basilico Prosciutto crudo di Parma DOP o Bresaola IGP (a rotazione) Macedonia di verdure *Pane integrale BIO	Latte Biscotti

TABELLA 2	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta all'olio Frittata al pomodoro Insalata mista	Pizza
MARTEDI'	Pasta integrale BIO al pesto e pomodorini Stracchino Spinaci olio e limone	Brioss con marmellata
MERCOLEDI'	Pasta con melanzane e verdure di stagione Petto di pollo gratinato Piselli	Pane e olio
GIOVEDI'	Ravioli burro e salvia Arista arrosto Insalata di carote, fagiolini e olive verdi	Crackers Succo di frutta
VENERDI'	Insalata di riso con fontina e verdure Pesce alla marinara Carote grattugiate	Yogurt Biscotti

TABELLA 3	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Riso al sugo di pesce dell'Arcipelago Toscano Robiola Macedonia di verdure	Banana
MARTEDI'	Pasta integrale BIO al pomodoro Insalatona mista con Tonno all'Olio di Oliva, carote, sedano e mais	Biscotti Latte e cacao
MERCOLEDI'	Insalata di farro Arrosto di Vitellone CCBI Insalata mista	Schiacciata al rosmarino
GIOVEDI'	Pasta all'olio Cosce di pollo arrosto Piselli *Pane integrale BIO	Yogurt Biscotti
VENERDI'	Trofie al pesto di mandorle Tacchino al limone Carote baby	Ciaccino

TABELLA 4	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pasta integrale BIO alla pizzaiola Frittata Spinaci saporiti	Ciaccino
MARTEDI'	Pasta al ragù di Vitellone CCBI Mozzarelline Fagiolini all'olio	Brioss con marmellata
MERCOLEDI'	Riso con zucchine Arista arrosto Purè di patate *Pane integrale BIO	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Pasta all'olio Tacchino a fette prezzemolo e capperi Insalata, pomodori e mais	Crackers Succo di frutta
VENERDI'	Crema di carote con cereali Pesce limone e prezzemolo Insalata di ceci, sedano e basilico	Latte Biscotti

TABELLA 5	PRANZO	MERENDA
LUNEDI'	Pizza al pomodoro Tocchetti di Grana Padano DOP Contorno di verdure miste	Schiacciata al rosmarino
MARTEDI'	Pasta fredda con verdure Pesce capperi e prezzemolo Insalata mista con cavolo cappuccio	Pane e olio
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Tacchino arrosto Carote grattugiate	Yogurt Biscotti
GIOVEDI'	Pasta al pesto Prosciutto cotto senza polifosfati Patate arrosto *Pane integrale BIO	Ciaccino
VENERDI'	Riso alla zafferano Frittata Piselli	Monoporzioni di mele fresche

NOTE AL MENU'

-SARA' SERVITA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE PER IL 30% DI ORIGINE TOSCANA.

-PER I CONDIMENTI E LE COTTURE VERRA' UTILIZZATO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

-ALCUNI VEGETALI E IL PESCE (MERLUZZO) SONO CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.

-Durante i mesi estivi di Giugno, Luglio e Agosto è consigliabile sostituire le Creme/Passati di verdure con le seguenti preparazioni:

- **Tabella 1 – Martedì:** Pasta con zucchine;
- **Tabella 4 – Venerdì:** Riso al ragù di verdure.



La tabella 1 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 25/06 al 29/06, dal 30/07 al 3/08, dal 3/09 al 7/09.

La tabella 2 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 2/07 al 6/07, dal 6/08 al 10/08, dal 10/09 al 14/09.

La tabella 3 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 9/07 al 13/07, dal 13/08 al 17/08.

La tabella 4 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 11/06 al 15/06, dal 16/07 al 20/07, dal 20/08 al 24/08.

La tabella 5 sarà in vigore nelle seguenti settimane: dal 18/06 al 22/06, dal 23/07 al 27/07, dal 27/08 al 31/08.