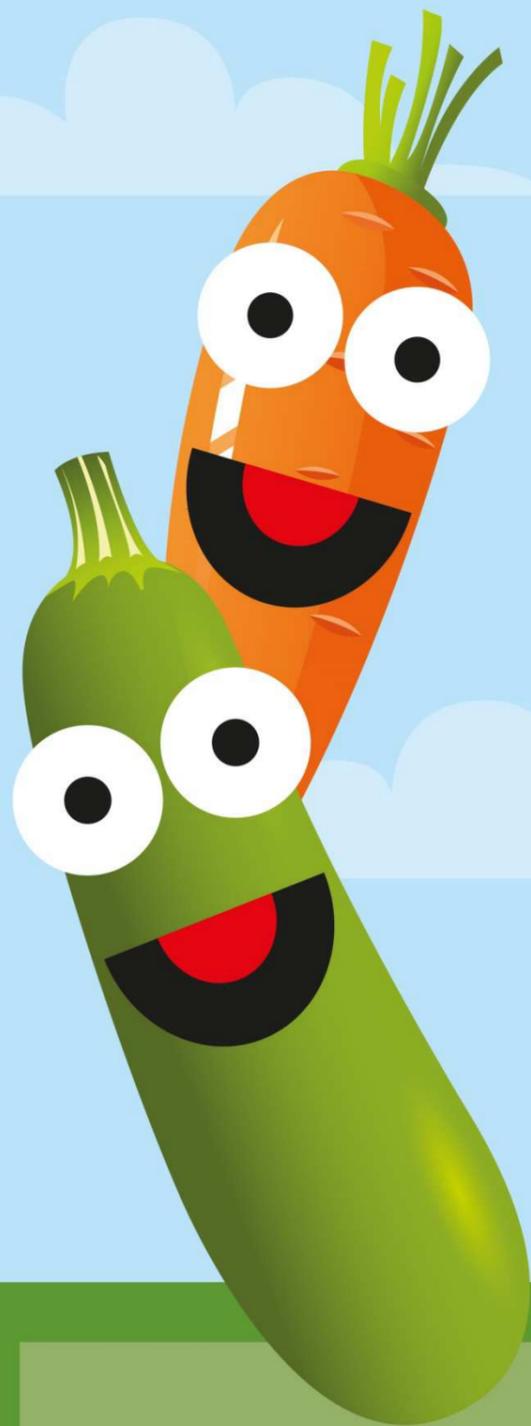


MENU VEGETARIANO Invernale 2021

Scuole di Rescaldina



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con crema di broccoli* MOZZARELLA Misto di verdure* BUDINO	Passato di verdura con orzo Crocchette di verdura* Coste all'olio* frutta	Pasta pomodoro e Cotolette* vegetariane PATATE E FAGIOLINI frutta	Crema di cannellini con pasta Tortino di patate Finocchi e carote filè Frutta	Risotto ALL'INGLESE Ceci in crema Patate al forno Frutta
2	RAVIOLI BURRO E SALVIA FORMAGGIO SPALMABILE Biete* all'olio Frutta	Pasta alle olive Hamburger vegetali Fagiolini Frutta	Pizza MARGHERITA VERDURE MISTE Insalata Frutta	Minestrone di legumi con riso TORTINO DI VERDURA Patate al vapore Frutta	Polenta Bruscitt vegetali Carotine al forno Frutta
3	Pasta AL PESTO Crocchette vegetali Carote grattugiate Frutta	Crema di verdura con farro Torta salata Puree Frutta	Pasta in brodo FORMAGGIO Finocchi al forno Budino	Riso con crema di patate e porri Tortino di legumi Insalata Frutta	Pasta all'olio Cotolette vegetariane* Fagiolini* Frutta
4	Pasta integrale al ragù di verdure Hamburger vegetali Carote e mais Frutta	Risotto allo zafferano Crocchette vegetali FAGIOLINI Yogurt DI SOIA	Pasta pasticciata vegetariana FORMAGGIO Spinaci* Frutta	Pasta e fagioli Polpettine* vegetariane INSALATA Frutta	Vellutata di zucca* con riso FRITTATA Patate al forno Frutta

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine

- Prodotti bio utilizzati: Yogurt alla frutta, pasta integrale, disponibilità di frutta, verdura fresca come carote, insalata milano, sedano, cipolle
- Mele DOP Val di Non in base alla disponibilità
- Frutta a lotta integrata in base alla disponibilità
- Prodotti a km zero introdotti: i formaggi dop che usiamo quali il provolone, il quartirolo, la mozzarella, sono provenienti dalla provincia di Bergamo- Brescia; lo yogurt provincia di Milano
- Olio extra vergine di oliva DOP delle terre di Bari