

MENU Bianco Invernale 2021



Scuole di Rescaldina

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta bianca Prosciutto cotto Misto di verdure* frutta	Riso bianco Lonza al forno Coste frutta	Pasta bianca Nasello al forno Verdura cotta* frutta	Pasta bianca Pollo bianco Finocchi e carote filè Frutta	Riso bianco Tacchino al forno Patate al vapore Frutta
2	Pasta bianca Affettato di tacchino Biete * Frutta	Pasta bianca Petto di pollo fagiolini frutta	Pasta bianca Prosciutto cotto Insalata verde Frutta	Riso bianco Merluzzo *al forno Patate Frutta	Pasta bianca Bollito Carote al vapore Frutta
3	Pasta bianca Nasello* al vapore Carote grattugiate Frutta	Riso bianco Tacchino al forno puree Frutta	Pasta bianca Prosciutto cotto Finocchi Frutta	Riso bianco Pesce* al vapore insalata Frutta	Pasta bianca Lonza al forno fagiolini Frutta
4	Pasta bianca Pollo Carote Frutta	Riso bianco Pesce* al forno Fagiolini Frutta	Pasta bianca Prosciutto cotto Spinaci * Frutta	Pasta bianca Nasello al forno Insalata Frutta	Riso bianco Tacchino al forno Patate 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 quartiolo , la mozzarella, sono provenienti dalla provincia di Bergamo- Brescia; lo yogurt provincia di Milano
- Olio extra vergine di oliva DOP delle terre di Bari