

MENU Bianco Invernale 2020



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 Pesce bianco 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 Bollito Carote frutta	Pasta bianca Prosciutto cotto Insalata verde Frutta	Riso bianco Merluzzo *al forno Insalata Frutta	Pasta bianca Petto di pollo Fagiolini* al vapore Frutta
3	Pasta bianca Nasello* al vapore Carote grattugiate Frutta	Riso bianco Tacchino al forno puree Frutta	Pasta bianca Prosciutto cotto insalata Frutta	Riso bianco Pesce* al vapore insalata Frutta	Pasta bianca Lonza al forno fagiolini Frutta
4	Pasta bianca Affettato di tacchino Insalata mista Frutta	Riso bianco Pesce* al forno Carote Frutta	Pasta bianca Prosciutto cotto Spinaci * Frutta	Pasta bianca Pollo Finocchi 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