

# MENU vegano Invernale 2020

Scuole di Rescaldina



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con crema di broccoli Tofu Misto di verdura* Budino di riso	Passato di verdura con orzo Crocchette di verdura Coste all'olio* frutta	Pasta al pomodoro Cotolette* vegetali Insalata mista Frutta	Passato di cannellini con crostini Polpettine* di verdura Finocchi e carote filè Frutta	Risotto all'inglese Ceci in crema Patate al forno Frutta
2	Pasta integrale con verdure Lenticchie in umido Biete* all'olio Frutta	Polenta Polpettine vegetariane Carotine* al forno frutta	Pizza al pomodoro Tofu Insalata Frutta	Minestrone di legumi con riso Piselli* e carote al tegame Frutta	Pasta integrale al pomodoro Fagioli borlotti al rosmarino Fagiolini° al vapore Yogurt alla soia
3	Pasta al pesto Crocchette* vegetali Carote grattugiate Frutta	Crema di verdura* con riso Cannellini all'uccelletto Puree Frutta	Pasta in brodo Hummus di ceci Insalata Budino	Passato di verdura con farro Polpettine vegetali Insalata Frutta	Pasta bianca Cotolette* vegetali Fagiolini* Frutta
4	Pasta integrale al ragù di verdure Tofu Insalata mista Frutta	Risotto allo zafferano Lenticchie brasate Carote Frutta	Pasta pasticciata vegana Spinaci* saltati Frutta	Pasta e fagioli Polpettine* vegetali Finocchi filè Frutta	Vellutata di zucca Burger* di verdura 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