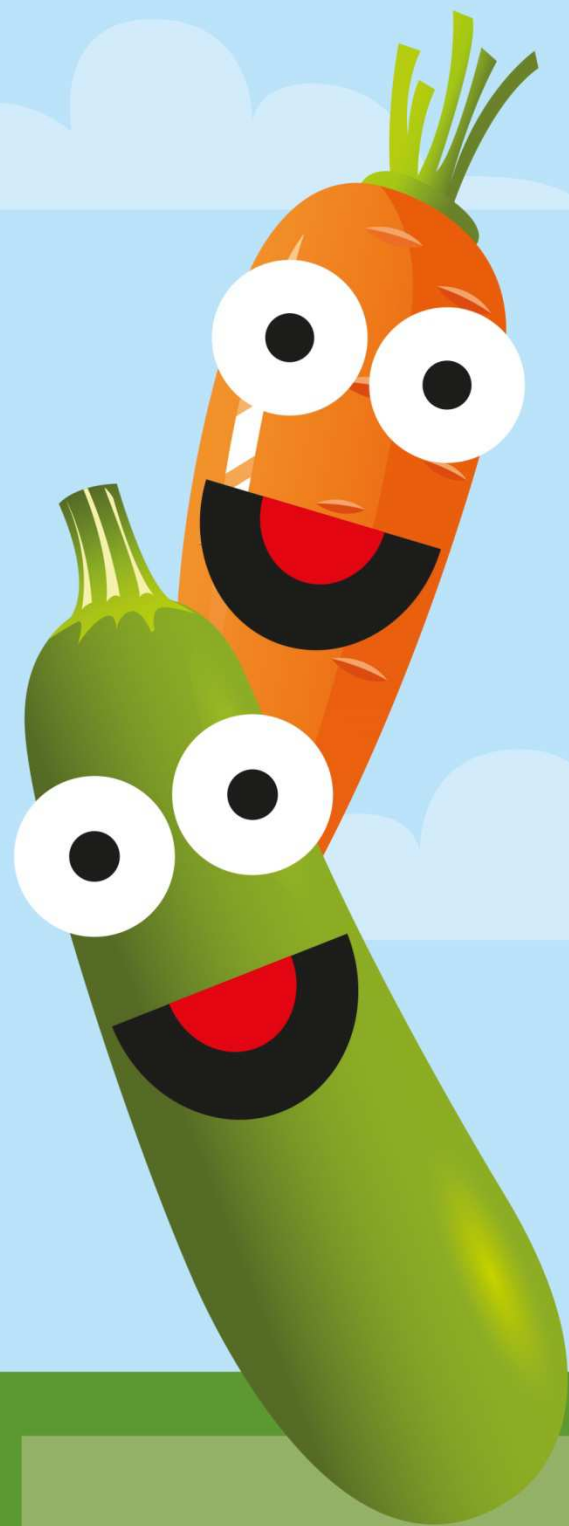


MENU VEGETARIANO Invernale 2020

Scuole di Rescaldina



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con crema di broccoli* Mozzarelle Misto di verdure* Budino	Passato di verdura con orzo Crocchette di verdura* Coste all'olio* frutta	Pasta pomodoro e mozzarella Cotolette* vegetariane Insalata mista frutta	Crema di cannellini con pasta Frittata al formaggio Finocchi e carote file' Frutta	Risotto alla parmigiana Ceci in crema Patate al forno Frutta
2	Ravioli di Magro burro e salvia Asiago Biete* all'olio Frutta	Polenta Bruscitt vegetali Carotine al forno Frutta	Pizza margherita Formaggio Insalata Frutta	Minestrone di legumi con riso Frittatina Finocchi e insalata Frutta	Pasta integrale al pomodoro e olive Fagioli borlotti al rosmarino Fagiolini* al vapore Yogurt
3	Pasta al pesto Crocchette vegetali Carote grattugiate Frutta	Crema di verdura con riso Cannellini all'uccelletto Puree Frutta	Pasta in brodo Provolone Finocchi e insalata Budino	Passato di verdura* con farro Frittata Insalata Frutta	Pasta all'olio Cotolette vegetariane* Fagiolini* Frutta
4	Pasta integrale al ragù di verdure Primo sale Insalata mista Frutta	Risotto allo zafferano Lenticchie brasate Carote Yogurt	Pasta pasticciata vegetariana ½ porzione di formaggio Spinaci* Frutta	Pasta e fagioli Polpettine* vegetariane Finocchi file' Frutta	Vellutata di zucca e porri* 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