

# MENU ETICO RELIGIOSO Invernale 2020

Scuole di Rescaldina



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con crema di broccoli Mozzarelle Verdure miste* Budino	Passato di verdura con orzo arrosto di pollo Coste* frutta	Pasta pomodoro e mozzarella Totani* gratinati Insalata Frutta	Crema di cannellini con pasta Frittata al formaggio Finocchi e carote file' Frutta	Risotto alla parmigiana Tacchino al forno Patate al forno Frutta
2	Ravioli di Magro burro e salvia Asiago Biete* Frutta	Polenta Bruscit in umido Carotine al forno* Frutta	Pizza margherita Formaggio Insalata Frutta	Minestrone* di legumi con riso Merluzzo* gratinato Finocchi e insalata Frutta	Pasta integrale pomodoro e olive Petto di pollo alla salvia Fagiolini* al vapore Yogurt
3	Pasta al pesto Nasello* gratinato Carote grattugiate Frutta	Crema di verdura con riso Tacchino alla pizzaiola Puree Frutta	Pasta in brodo Grana padano Finocchi e Insalata Budino	Passato di verdura* con farro Frittata Insalata Frutta	Pasta all'olio Cotoletta* di pesce 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 formaggio Spinaci* al burro e grana Frutta	Pasta e fagioli Pollo al forno Finocchi file' Frutta	Vellutata di zucca e porri* con riso Arrosto di tacchino 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 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