

MENU ETICO RELIGIOSO con pesce 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 Totani gratinati Insalata Frutta	Passato di cannellini con pasta Frittata al formaggio Finocchi e carote file' Frutta	Risotto alla parmigiana Pesce* al forno Patate al forno Frutta
2	Ravioli di Magro burro e asiago Biete* all'olio Frutta	Polenta Bruscitt vegetali Carotine* al forno Frutta	Pizza margherita Formaggio Insalata Frutta	Minestrone* di legumi con riso Filete' di Merluzzo* gratinato Finocchi Frutta	Pasta integrale al pomodoro Frittata Fagiolini* al vapore Yogurt
3	Pasta al pesto Nasello* gratinato Carote grattugiate Frutta	Crema di verdura con riso Torta salata* puree Frutta	Pasta in brodo Provolone Insalata Budino	Passato* di verdura con farro Frittata Puree 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 1/2porzione formaggio Spinaci* al olio frutta	Pasta e fagioli Nasello* al forno Finocchi file' Frutta	Vellutata di zucca* e porri conriso Pesce* al forno Patate al forno Frutta

- 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

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine