

MENU ETICO RELIGIOSO

Invernale 2021

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 BASTONCINI DI PESCE PATATE E FAGIOLINI Frutta	Crema di cannellini con pasta Patate e mozzarella Finocchi e carote filè Frutta	Risotto alla parmigiana Tacchino al forno Patate al forno Frutta
2	Ravioli di Magro burro e salvia FORMAGGIO SPALMABILE Biete* Frutta	Pasta integrale pomodoro e olive Petto di pollo alla salvia Fagiolini* al vapore Yogurt	Pizza margherita Formaggio Insalata Frutta	Minestrone* di legumi con riso Merluzzo* gratinato PATATE AL VAPORE Frutta	Polenta Brusci in umido Carotine al forno* Frutta
3	Pasta al pesto BASTONCINI DI PESCE Carote grattugiate Frutta	Crema di verdura con FARRO Tacchino alla pizzaiola Puree Frutta	Pasta in brodo FORMAGGIO Finocchi AL FORNO Budino	Passato di verdura* con farro TORTINO DI LEGUMI Insalata Frutta	Pasta all'olio Cotoletta* di pesce Fagiolini Frutta
4	Pasta integrale al ragù di verdure POLLO AL FORNO CAROTE E MAIS Frutta	Risotto allo zafferano CROCCHETTE DI VERDURA FAGIOLINI yogurt	Pasta pasticciata vegetariana ½ porzione formaggio Spinaci ALL'OLIO Frutta	Pasta e fagioli NASELLO PANATO INSALATA Frutta	Vellutata di zucca* 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 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