

PUNTO RISTORAZIONE TABELLA DIETETICA 2020/21 PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA
 MENÙ INVERNALE IN VIGORE DAL 09/11/2020 (dalla seconda settimana)
 Comune di Bellinzago Lombardo

Menu in linea con le indicazioni regionali del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – ATS MILANO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata con spinaci Fagiolini Pane Frutta	Orzotto al pomodoro Fesa di tacchino al limone Verdura cotta Pane Frutta	Crema di ceci con riso e pasta Crocchette di patate Finocchi Pane – Frutta	Trancetti di verdura al tavolo Pasta pasticciata (<i>piatto unico</i>) Cavolfiori Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Platessa dorata al forno o pesce spada (a mesi alterni) Insalata e Carote Pane Frutta
2° settimana	Risotto al pomodoro Piselli alla pizzaiola Verdure cotte al vapore Pane - Frutta	Passato di verdura con orzo Arrosto di lonza agli aromi Erbette Pane Frutta	Ravioli di magro all'olio e salvia Involtini di platessa Insalata mista Pane - Frutta	Trancetti di verdura al tavolo Passato di verdura Pizza margherita (<i>piatto unico</i>) Pane - Frutta	Pasta al ragù di verdure Filetti di merluzzo dorati Fagiolini Pane - Frutta
3° settimana	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata con spinaci Fagiolini Pane Frutta	Passato di verdure con riso Cotoletta di pollo al forno Spinaci Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette di cannellini Fagiolini Pane Frutta	Trancetti di verdura al tavolo Lasagne al ragù di tacchino (<i>piatto unico</i>) Carote julienne Pane – Frutta	Risotto con carciofi o asparagi (in stagione) Platessa dorata al forno Erbette Pane – Frutta
4° settimana	Pasta all'olio e parmigiano Lenticchie al rosmarino Zucchine al gratin Pane Frutta	(<i>Piatto unico</i>) Polenta Brasato di manzo Fagiolini Pane Frutta	Trancetti di verdura al tavolo Pizza margherita (<i>Piatto unico</i>) Insalata Pane Frutta	Passato di verdure con pasta Bocconcini di pollo dorati al forno Insalata Pane - Frutta	Pasta al pomodoro Filetti di merluzzo dorati Carote julienne Pane Frutta

Menù elaborato dalla dietista Dott.ssa Mura Martina

- Per la preparazione dei piatti è previsto l'utilizzo esclusivo di olio extravergine d'oliva e sale iodato;
- Viene servito pane a ridotto contenuto di sale;
- Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana.

