

PUNTO RISTORAZIONE TABELLA DIETETICA ESTIVA 2023/24
 PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA Comune di BELLINZAGO LOMBARDO
 Da Aprile 2024

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana 15/19 apr24 13/17 mag24 10/14 giu24	<i>(piatto unico)</i> Pizza Margherita Insalata Pane integrale Frutta	Pasta <u>al pesto</u> Bocconcini di lonza dorati Zucchine Pane Frutta	Pasta all'olio <u>Legumi in umido/insalata</u> <u>Pomodori</u> Pane Frutta	Vellutata di verdura con orzo Petto di pollo al forno Patate Pane Frutta	Pasta al ragù di verdure Filetto di platessa dorato al forno Carote julienne Pane Frutta
2° settimana 22/26 apr24 20/24 mag24 17/21 giu24	Risotto alla parmigiana Polpettine di manzo al pomodoro Pomodori Pane integrale Frutta	Spaghetti al pomodoro <i>(all'infanzia pasta corta)</i> Tortino uova e verdure Carote cotte Pane Frutta	Pasta alle melanzane Piselli in umido Insalata mista Pane Frutta	Lasagnetta al pesto <i>(piatto unico)</i> <i>all'infanzia pasta al pesto e <u>bocc.mozzarella</u></i> Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta al sugo di verdura Bastoncini di nasello o merluzzo Carote alla julienne Pane Frutta
3° settimana 29apr/03mag24 27/31 mag24 24/28 giu24	Risotto alla milanese <u>Frittata al naturale</u> Erbette Pane integrale Frutta	Fusilli al pesto Lenticchie alla pizzaiola Fagiolini Pane Frutta	Farrotto al pomodoro Petto di pollo impanato Pomodori Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia <u>Tonno</u> Carote julienne Pane Frutta
4° settimana 06/10 mag24 03/07 giu24	Spaghetti aglio e olio <i>(all'infanzia pasta corta)</i> Bocconcini di mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta alla crema di zucchine Scaloppine di tacchino al parmigiano Spinaci Pane Frutta	<u>Riso all'inglese</u> Crocchette di <u>cannellini</u> Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Misto di verdura cotta Pane Frutta	Risotto con piselli Bastoncini di nasello o merluzzo Zucchine agli aromi Pane Frutta

Dietista Dott.ssa Martina Mura



- 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
- Il pane viene servito dopo il primo piatto
- Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana