

MENU' PRIMAVERA-ESTATE

SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI LUINO - DIETA VEGETARIANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 sett. Dal 21/09 al 25/09	Pasta ¹ in salsa aurora ⁶ Piselli* ² Carote ² agli aromi Pane ³ Frutta di stagione ²	Pasta integrale ¹ alle zucchine ² Frittata ⁶ Insalata ² Pane ³ Frutta di stagione ²	Risotto ¹ alla parmigiana Asiago ⁴ Tris di verdure* ² Pane ³ Frutta di stagione ²	Minestrone* ² con farro ¹ Polpettine vegetali Patate al forno ² Pane ³ Frutta di stagione ²	Pasta ¹ con olio e Parmigiano ⁴ Tortino di legumi ⁶ Erbette* ² Pane ³ Frutta di stagione ²
2 sett. Dal 28/09 al 02/10	Pasta ¹ alle melanzane ² Omelette ⁶ Fagiolini* ² Pane ³ Frutta di stagione ²	Pasta ¹ pasticciata con piselli* ² e formaggio ⁴ Mozzarella ⁴ (1/2 pz) Insalata mista ² Pane ³ Frutta di stagione ²	Insalata di farro ¹ con verdure ² Polpette/hamburger di legumi ⁶ Pomodori ² Pane ³ Frutta di stagione ²	Risotto ¹ agli spinaci* ² Piselli* ² Carote filangè ² Pane ³ Frutta di stagione ²	Pasta integrale ¹ al pomodoro ⁶ Polpette vegetali Zucchine trifolate ² Pane ³ Frutta di stagione ²

1. pasta di semola e cereali biologici

2. ortaggi e frutta da agricoltura biologica o filiera corta

3. pane da filiera corta

4. formaggi biologici o filiera corta o
dop, igr, pat

5. filiera corta

6. produzione biologica

7. FAO 27 o 37

8. carne bovina produzione biologica
o SQNZ

9. carne avicola produzione biologica
o s/antibiotici

10. carne suina biologica o filiera corta

11. salumi nazionali o biologici

olio EVO biologico 100% italiano

* prodotto surgelato