MENU PRIMAVERA – ESTATE SCUOLE DI BIANDRONNO SALUS SRL

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1^ SETT.	Pasta all'olio Frittata semplice Carote* prezzemolate Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Merluzzo* al forno Zucchine* trifolate Frutta fresca 	Pasta pomodoro e basilico Torta salata ricotta e spinaci Pomodori in insalata Frutta fresca	Farro con ceci Insalata mista  Frutta fresca	Pane da hamburger con: hamburger di vitellone con insalata e pomodoro  Frutta fresca
2^ SETT.	Pizza Margherita  Insalata mista Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Nasello* al limone Spinaci* al vapore Frutta fresca	Pasta pomodoro e ricotta Polpettone di legumi Fagiolini* in insalata Frutta fresca	Passato di verdure  Frittata al forno Patate prezzemolate Frutta fresca	Lasagne* al forno  Carote julienne Frutta fresca
3^ SETT.	Pasta al pesto di zucchine Hamburger di pollo Carote julienne  Frutta fresca	Pasta al pomodoro  Formaggio Asiago Cetrioli in insalata/fagiolini* Frutta fresca	Focaccia Prosciutto cotto Insalata Frutta fresca	Pasta alla contadina Merluzzo* alla livornese  Pomodori in insalata Frutta fresca	Riso con crema di piselli Uova strapazzate Zucchine* all'olio Frutta fresca
4^ SETT.	Pasta allo zafferano Nasello* gratinato al forno Pomodori in insalata Frutta fresca	Chicche di patate al pom. Hamburger di vit.ne Carote julienne Frutta fresca	Crema di carote* con crostini Farinata di ceci Patate al forno Frutta fresca	Risotto alla crema di zucchine Scaloppina di pollo al limone Fagiolini* in insalata Frutta fresca	Pizza margherita Insalata mista Frutta fresca

1) Tutti i giorni viene proposto pane a ridotto contenuto di sale, il martedì viene proposto pane integrale
2) La frutta fresca proposta con 3 varietà settimanali, a rotazione: albicocca, melone, pesca, prugna, anguria, fragole, banane, mele, kiwi
3) L'unico condimento utilizzato è l'olio EVO
4) * le preparazioni contrassegnate da asterisco potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine
5) ALLERGENI: in ottemperanza al REG (UE) 1169/2011 gli allergeni sono indicati sul ricettario disponibile sia in cucina che al terminale di somministrazione

