



## ASILO INFANTILE VILLA PEDERGNANO



MENU' PRIMAVERA/ESTATE a.s. 2022-2023

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Penne Integrali al pesto Lenticchie Carote e piselli	Risotto con zucchine Affettati (bresaola o prosciutto cotto) Carote crude alla julienne	Penne di Farro al ragu' di carne Carote crude alla julienne Lenticchie e Ceci	Pasta al pomodoro Frittata con zucchine Insalata lattughino
<b>MARTEDI'</b>	Insalata di Riso ai Tre Cereali (piatto Unico) Insalata lattughino	Passato di Verdure Bistecca di manzo ai ferri Piselli	Passato di Verdure Ceci Patate	Riso allo zafferano Polpettine di lenticchie Pomodori
<b>MERCOLEDI'</b>	Pizza (piatto unico) Insalata Valeriana	Gnocchetti al pomodoro Lenticchie e Ceci Insalata verde	Pizza (piatto unico) Spinaci Lessati	Orzo con pomodorini e mozzarella Spinaci e lenticchie
<b>GIOVEDI'</b>	Crema di Zucchine con Farro Formaggi misti Carote al Vapore	Insalata di Riso (piatto unico) Fagiolini	Riso integrale con piselli Bocconcini di pollo al forno Pomodori	Crema di zucchine orzo e basilico Bistecca di manzo ai ferri Patate lessate
<b>VENERDI'</b>	Farfalle pomodoro e basilico Tonno sott'olio Pomodori in insalata	Fusilli olio e parmigiano Merluzzo al forno Pomodori in insalata	Pasta al pesto Filetti di Platessa al forno Finocchi alla julienne	Farfalle olio e grana Merluzzo al forno Insalata Valeriana

Il pane, non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, è presente ad ogni pasto. Si utilizza sale iodato. Ogni giorno viene proposta frutta di stagione (mele, pere, banane, pesche noci, meloni, ciliegie, angurie, albicocche, fragole garantendo almeno tre tipologie diverse per settimana).

Si utilizza olio extravergine di oliva (EVO), sia a crudo che per la cottura.

Sistema Socio Sanitario



ATS Brescia

04/05/23