

Quarta settimana

18 OTT 2021



Lunedì

Pasta e ceci (gnocchetti sardi 0 gr., ceci secchi 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Salciccia di pollo e tacchino a grava fine al forno (salciccia 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Mais dolce 80 gr.
Pane formato rosetta 50 gr. oppure Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Martedì

Pasta con salsa bolognese
(rigatoni 50 gr., salsa bolognese 50 gr., parmigiano Reggino 10 gr.)
Formaggino 60 gr.
Carote lesse (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. oppure Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Mercoledì

Riso e piselli (riso 40 gr., piselli 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Prosciutto cotto magro 60 gr.
Insalata di fagiolini (fagiolini 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. limone)
Pane formato rosetta 50 gr. oppure Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

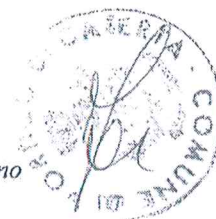
Giovedì

Pasta al pomodoro (mezze penne gr. 50, pomodori pelati 100 gr.,
olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)
Frittata di patate al forno
(un uovo, patate 100 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)
Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)
Pane formato rosetta 50gr. oppure Panino al latte 50 gr.
Frutta fresca di stagione 150 gr.

Venerdì

Pasta al forno con salsa besciamella
(sedani 5° gr. salsa besciamella 40 ., parmigiano Reggiano 10 gr.,
Bastoncini al forno con patate
(Bastoncini 100 gr., patate 150 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)
Pane formato rosetta 50 gr., oppure Panino al latte 50 gr.
Torta allo yogurt 60 gr., oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.

In adesione ai possibili differenti gusti, ove è previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone



Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL CE/I-