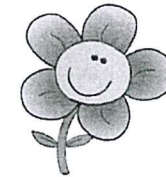


**Gemeaz**  
— elior —

# MENU PRIMAVERILE



ANNO SCOLASTICO 2016/2017 - Scuola infanzia CAPRIOLO

In vigore dal 19/04/2017 ( MERC 1° SETT) a fine anno scolastico

- PASTO VEICOLATO -

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
<b>1a Settimana</b>	Risotto bio allo zafferano FORMAGGIO PRIMOSALE Zucchine bio gratinate Pane Frutta fresca bio	PASTA bio all'olio extra Filetto di platessa gratinata Pomodori bio Pane Frutta fresca bio	Crema di patate con riso bio Fesa di tacchino olio e prezzemolo Insalata mista bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio alla sorrentina Polpette di legumi Carote crude e olive verdi Pane Frutta fresca bio	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo al forno Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca bio
<b>2a Settimana</b>	Raviolini di ricotta e spinaci al pomodoro Prosciutto cotto s.p. Carote crude bio Pane Frutta fresca bio	Risotto bio ai formaggi Petto di pollo alla pizzaiola Insalata verde e mais Pane Frutta fresca bio	Gnocchetti sardi al pesto ARISTA DI MAIALE al forno Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca bio	Crema di legumi con crostini integrali Asiago d.o.p. Purè bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio al pomodoro e olive Svizzeria di pesce Insalata verde bio Pane Frutta fresca bio
<b>3a Settimana</b>	Pizza margherita Tonno all'olio Insalata mista bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio alla ligure LONZA ai ferri con olio e prezzemolo Pomodori bio Pane Frutta fresca bio	Insalata di riso bio Grana padano d.o.p. e MOZZARELLA bio Carote bio al vapore Pane Frutta fresca bio	PASTA bio al pomodoro Merluzzo impanato Insalata e rapanelli Pane Frutta fresca bio	Crema di carote con pasta bio Cosce di pollo al forno Patate bio al vapore Pane Frutta fresca bio
<b>4a Settimana</b>	PASTA bio alla bolognese CAPRESE BIO Pomodori bio Pane Frutta fresca bio	Passato di verdura con riso bio Petto di pollo ai ferri con olio e limone Purè di cannellini bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio all'olio extra Merluzzo gratinato Insalata verde bio Pane Frutta fresca bio	RISO bio al pomodoro UOVO SODO Carote crude bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio ai formaggi Hamburger di manzo e vitello ai ferri Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca bio

Note: Il pane è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi preparati e prefritti - Si utilizza sale iodato -  
Il contorno specificato in menù potrà subire variazioni  
La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, kiwi, fragole, pesche.  
I piatti scritti in maiuscolo si intendono a KM 0

Regione  
Lombardia

ATS Brescia  
DIPARTIMENTO DI  
E PREVENZIONE  
Viale Duca degli Abruzzi, 15 - 25100  
21.04.17

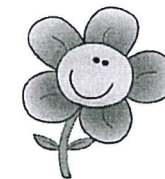
Comune di Capriolo  
SERVIZI CULTURALI, PUBBLICA  
ISTRUZIONE, SPO  
Prof. N. 0005614  
del 13-04-2017 ore 10:23:07

Categoria 7 Classe 1 Fascicolo



**Gemeaz**  
— elior —

# MENU PRIMAVERILE



ANNO SCOLASTICO 2016/2017 - Scuola primaria secondaria CAPRIOLO

In vigore dal 19/04/2017 ( MERC 1° SETT) a fine anno scolastico

- PASTO VEICOLATO -

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
<i>1a Settimana</i>	Risotto bio allo zafferano FORMAGGIO PRIMOSALE Zucchine bio gratinate Pane Frutta fresca bio	PASTA bio all'olio extra Filetto di platessa gratinata Pomodori bio Pane Frutta fresca bio	Crema di patate con riso bio Fesa di tacchino olio e prezzemolo Insalata mista bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio alla sorrentina Polpette di legumi Carote crude e olive verdi Pane Frutta fresca bio	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo al forno Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca bio
<i>2a Settimana</i>	Tortelli di ricotta e spinaci al pomodoro Prosciutto cotto s.p. Carote crude bio Pane Frutta fresca bio	Risotto bio ai formaggi Petto di pollo alla pizzaiola Insalata verde e mais Pane Frutta fresca bio	Gnocchetti sardi al pesto ARISTA DI MAIALE al forno Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca bio	Crema di legumi con crostini integrali Asiago d.o.p. Purè bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio al pomodoro e olive Svizzera di pesce Insalata verde bio Pane Frutta fresca bio
<i>3a Settimana</i>	Pizza margherita Tonno all'olio Insalata mista bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio alla ligure LONZA ai ferri con olio e prezzemolo Pomodori bio Pane Frutta fresca bio	Insalata di riso bio Grana padano d.o.p. e MOZZARELLA bio Carote bio al vapore Pane Frutta fresca bio	PASTA bio al pomodoro Merluzzo impanato Insalata e rapanelli Pane Frutta fresca bio	Crema di carote con pasta bio Cosce di pollo al forno Patate bio al vapore Pane Frutta fresca bio
<i>4a Settimana</i>	PASTA bio alla bolognese CAPRESE BIO Pomodori bio Pane Frutta fresca bio	Passato di verdura con riso bio Petto di pollo ai ferri con olio e limone Purè di cannellini bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio all'olio extra Merluzzo gratinato Insalata verde bio Pane Frutta fresca bio	RISO bio al pomodoro UOVO SODO Carote crude bio Pane Frutta fresca bio	PASTA bio ai formaggi Hamburger di manzo e vitello ai ferri Fagiolini bio al vapore Pane Frutta fresca bio

Note: Il pane è a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi preparati e prefritti - Si utilizza sale iodato -  
Il contorno specificato in menù potrà subire variazioni  
La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, kiwi, fragole, pesche.  
I piatti scritti in maiuscolo si intendono a KM 0

Socio Sanitario  
Regione  
Lombardia  
ATS Brescia

DIPARTIMENTO  
PREVENZIONE  
Abruzzi, 15

21.04.17