







# Menù Autunno Inverno 2020-21

scuola: **GHEDI secondaria**

Rev.00

Settimane	1A SETTIMANA	2A SETTIMANA	3A SETTIMANA	4A SETTIMANA
	26-ott 23-nov 21-dic 18-gen 15-feb 15-mar	2-nov 30-nov 28-dic 25-gen 22-feb 22-mar	9-nov 7-dic 4-gen 1-feb 1-mar 29-mar	16-nov 14-dic 11-gen 8-feb 8-mar
<b>Lunedì</b>	Gnocchi al ragu* Bocconcini di grana Insalata Frutta di stagione Panino 	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. M Insalata Frutta di stagione Panino 	Pasta al pesto Asiago Insalata Frutta di stagione Panino	Pasta all'amatriciana M Mozzarella Pomodori e mais Frutta di stagione Panino
<b>Merccoledì</b>	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo Carote al vapore* Frutta di stagione Panino 	Gnocchi al pomodoro* Platessa panata* Carote al vapore* Frutta di stagione Panino 	Pasta olio e grana Brasato di manzo Piselli in umido* Frutta di stagione Panino 	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. M Insalata Frutta di stagione Panino 

**Legenda** \* uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine  
M Malale

La nostra ditta aderisce al progetto  
"CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...  
guadagni in salute"  
promosso da Regione Lombardia in collaborazione  
con l'ATS di Brescia.

La percentuale di sale utilizzata è pari all'1,7%  
(riferito alla farina)  
**SI UTILIZZA SALE IODATO** secondo le indicazioni dell'  
OMS e di tutte le organizzazioni scientifiche e  
governative.

NOTA: la proposta di frutta fresca di stagione può  
variare in base alla disponibilità di mercato ed alla  
disponibilità di adeguata qualità merceologica della  
stessa fra le seguenti tipologie: Banana, Pera, Mela,  
Kiwi, Arancia/Mandarino, pesche, albicocche, susine.  
Sarà garantita una varietà da 3 a 5 frutti differenti  
nell'arco della settimana.