Menù Estate 2020 da ottobre

scuola: **GHEDI Secondaria**

Rev.00

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	12-ott	19-ott	26-ott	05-ott
Lunedì	Pasta pomodoro e verdure Mozzarelline Insalata Frutta di stagione Panino	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. M Insalata Frutta di stagione Panino	Pasta al pesto Grana Insalata Frutta di stagione Panino	Pasta all'amatriciana M Mozzarella Pomodori Frutta di stagione Panino
Mercoledì	Riso al pomodoro* Tonno Carote julienne Frutta di stagione Panino	Gnocchi al ragù* Primo Sale Carote julienne Frutta di stagione Panino	Pasta pomodoro e cannellini Tonno Insalata mista 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 Maiale

La nostra ditta aderisce al progetto
"CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO...e 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.