



**SPECIFICHE TECNICHE  
relative ai MENU'  
per ciascuna categoria di utenti.**

**ALLEGATO n. 2**

al Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti

# INDICE

AVVERTENZE ALLE TABELLE DIETETICHE_____	pag. 3
MERENDE_____	pag. 4
DIETE IN BIANCO_____	pag. 4
DIETE SPECIALI E ALTERNATIVE_____	pag. 5
ASILI NIDO – MENU' INVERNALE 6-12 MESI_____	pag. 6
ASILI NIDO – MENU' INVERNALE 13-36 MESI_____	pag. 7
ASILI NIDO – MENU' ESTIVO 6-12 MESI_____	pag. 8
ASILI NIDO – MENU' ESTIVO 13-36 MESI_____	pag. 9
SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO - MENU' INVERNALE_____	pag. 10
SCUOLE INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E CRD - MENU' ESTIVO/AUTUNNALE_____	pag. 11

# **1 - AVVERTENZE ALLE TABELLE DIETETICHE**

Le tabelle dietetiche devono essere rigorosamente rispettate per il tipo di alimenti e il tipo di preparazione dei piatti.

Per le grammature seguire le indicazioni riportate **nelle tabelle dell'Allegato 3**.

Per la descrizione delle derrate crude da utilizzarsi, rifarsi alle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.1)**.

In particolare, si richiede che:

- Pasta e riso siano cucinati in orari differenziati in base all'orario del consumo.
- La verdura contenuta nei primi piatti sia tritata finemente.
- Come formaggio grattugiato sia utilizzato esclusivamente Parmigiano Reggiano.
- La pasta integrale sia trasportata in contenitori alti non più di 15 cm.
- Per la pasta di piccolo formato (es. : gnocchetti sardi) sia fornito all'utenza il cucchiaino.
- Per le scuole medie possa essere previsto l'uso, moderato, di aglio nei sughi/condimenti (es. : pasta agli aromi).
- La carne sia tagliata in fette sottili, ma “resistenti” alla distribuzione
- Gli affettati siano tagliati sottili; la bresaola sia accompagnata da un'emulsione di olio e limone, da distribuire in ciotoline di vetro sui tavoli.
- La frittata sia preparata con prodotti pastorizzati (uova di gallina, sgusciate, utilizzate intere, cioè tuorlo + albume, sottoposte a trattamento termico di risanamento, refrigerate) e cotta nelle apposite placche da forno con sagomature rotonde.
- I formaggi a pasta molle siano forniti in monoporzioni di idonea grammatura; la mozzarella sia servita a “bocconcini” in numero adeguato a comporre la grammatura prevista; i formaggi da taglio siano tagliati a fette di 20/25 gr e, a seconda della grammatura, ne sia distribuito un numero di fette adeguato.
- Il pesce impanato, o in bianco, sia accompagnato da fettine di limone da distribuire sui tavoli.
- La verdura servita come contorno sia tagliata in piccoli pezzi; in particolare, i finocchi siano tagliati in pezzi piccoli e sottili.
- Per le scuole materne ed elementari il condimento della verdura sia fatto solo con olio e sale, salvo richieste diverse; all'insegnante di ogni classe, comunque, sarà fornito il necessario per condire (parmigiano, olio, sale, aceto), in modo che ogni bambino possa rendere gli alimenti il più possibile di proprio gusto e vicini alle proprie abitudini. È naturalmente fondamentale, però, l'attività di coordinamento dell'insegnante.
- Quando è prevista la distribuzione del kiwi, sia fornito il cucchiaino.
- Lo yogurt alla frutta sia servito di gusti misti, rappresentativi di quelli maggiormente richiesti sul mercato (ci si riserva di richiedere la fornitura di gusti specifici, o di yogurt con o senza pezzi di frutta, in base ai dati di gradibilità che si otterranno).
- Il pane sia fornito in pezzatura di 25/30 gr ed essere portato in tavola con il secondo piatto.

## **2 - MERENDE**

Per la descrizione delle derrate da utilizzarsi, rifarsi alle **“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.1)** del presente Capitolato.

Per le grammature seguire le indicazioni riportate nelle **tabelle dell’Allegato 3**.

In particolare, si richiede che:

- Il latte fornito sia latte fresco, intero: nel corso del menù invernale, sarà scaldato nei plessi di distribuzione e riposto in thermos forniti dalla Impresa Aggiudicataria, mentre nel corso del menù estivo, sarà fornito in brick da 200 ml, e servito fresco.
- Il the sia preparato nei plessi di distribuzione, utilizzando 1 filtro monodose ogni 2/3 porzioni e un’adeguata quantità di zucchero e limone fresco: nel corso del menù invernale sarà riposto in thermos forniti dall’Impresa Aggiudicataria, mentre nel corso del menù estivo sarà fatto raffreddare a temperatura ambiente e riposto in caraffe con coperchio, fornite dall’Impresa Aggiudicataria .
- La frutta sia di stagione, al giusto punto di maturazione, e non sia servito a merenda lo stesso tipo di frutto previsto per il pranzo.
- Le fette biscottate, i biscotti secchi, i crackers siano serviti in confezioni monoporzione.
- La torta sia del tipo Crostata o Margherita, in confezioni monodose; potrà eventualmente essere richiesta la sostituzione delle tortine con prodotti tipo Plum-Cake.
- Il cioccolato sia fornito in confezioni monoporzione.
- Lo yogurt, il budino al cioccolato, il budino alla vaniglia ed i succhi di frutta non contengano coloranti né conservanti.
- Per evitare problemi organizzativi in merito al rigoverno delle stoviglie utilizzate per le merende, con le stesse sia fornito materiale usa-e-getta (tovaglie, tovaglioli, bicchieri, cucchiaini etc.)

## **3 - DIETE IN BIANCO**

Le diete in bianco non devono comportare alcuna restrizione calorica, e devono garantire una alimentazione quasi priva di grassi animali.

Saranno, quindi, da eliminare: burro, uova, latte intero, latticini (può essere somministrata solo la ricotta magra di vacca), le carni grasse, i salumi e gli insaccati in genere, i budini e le creme, i gelati e i dolci contenenti grassi animali, ma dovranno essere garantite le grammature dei vari alimenti come indicato nelle **tabelle dell’Allegato 3**.

Sarà cura dell’Impresa Aggiudicataria stilare una Tabella Dietetica dei pasti in bianco, da consegnare alla Stazione Appaltante, che rispecchi il più possibile la Tabella Dietetica in vigore e che sia costituita dalle seguenti pietanze:

**PRIMI PIATTI** – pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio e poco Parmigiano Reggiano, oppure con olio, passato di pomodoro fresco e poco Parmigiano Reggiano.

**SECONDI PIATTI** – possono essere costituiti da carne magra al vapore, ai ferri, lessata; pesce al vapore, ai ferri, lessato; ricotta magra di vacca.

**CONTORNO** – verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio di oliva extravergine crudo ed eventualmente limone.

**FRUTTA** – libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali è consigliata la mela.

## **4 - DIETE SPECIALI E ALTERNATIVE**

Le diete speciali e alternative verranno fornite in base alle prescrizioni mediche o alle richieste inoltrate dalla Stazione Appaltante all'Impresa Aggiudicataria secondo le modalità descritte nel Capitolato Speciale d'Oneri, e dovranno rispecchiare il più possibile la Tabella Dietetica e le grammature in vigore, in modo che gli utenti consumino un pasto il più possibile simile a quello previsto dal menù del giorno. Per le grammature seguire le indicazioni riportate nelle ***tabelle dell'Allegato 3***.

Sarà cura dell'Impresa Aggiudicataria provvedere alla fornitura ed all'utilizzo di prodotti dietetici idonei ad ogni singola dieta speciale, secondo quanto riportato nelle ***“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche, igieniche e microbiologiche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.1)***, e facendo riferimento al “Prontuario dei Prodotti in commercio consentiti ai Celiaci” e ad ogni documento prodotto e divulgato dalla A.S.L. competente.

Comune di Bresso: Asili Nido Bambini dai 6 ai 12 mesi - Menù Invernale

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Frutta fresca frullata o pezzi Crema di riso Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Pollo	Frutta fresca frullata o pezzi Semolino Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Ricotta	Frutta fresca frullata o pezzi Crema multicereali Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Prosciutto cotto	Frutta fresca frullata o pezzi Pastina micron Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Manzo	Frutta fresca frullata o pezzi Crema di mais e tapioca Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Trotta
	Frutta fresca con biscotti	Yogurt alla frutta con biscotti	Frutta fresca con biscotti	Yogurt alla frutta con biscotti	Frutta fresca con biscotti
2° SETTIMANA	Frutta fresca frullata o pezzi Crema multicereali Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Tacchino	Frutta fresca frullata o pezzi Semolino Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Ricotta	Frutta fresca frullata o pezzi Crema di mais e tapioca Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Nasello	Frutta fresca frullata o pezzi Crema di riso Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Vitello	Frutta fresca frullata o pezzi Pastina micron Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Parmigiano reggiano
	Frutta fresca con biscotti	Yogurt alla frutta con biscotti	Frutta fresca con biscotti	Yogurt alla frutta con biscotti	Frutta fresca con biscotti
3° SETTIMANA	Frutta fresca frullata o pezzi Crema di mais e tapioca Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Tacchino	Frutta fresca frullata o pezzi Pastina micron Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Prosciutto cotto	Frutta fresca frullata o pezzi Crema multicereali Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Ricotta	Frutta fresca frullata o pezzi Semolino brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Manzo	Frutta fresca frullata o pezzi Crema di riso Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Trotta
	Frutta fresca con biscotti	Yogurt alla frutta con biscotti	Frutta fresca con biscotti	Yogurt alla frutta con biscotti	Frutta fresca con biscotti
4° SETTIMANA	Frutta fresca frullata o pezzi Crema di mais e tapioca Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Pollo	Frutta fresca frullata o pezzi Pastina micron Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Nasello	Frutta fresca frullata o pezzi Crema multicereali Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Ricotta	Frutta fresca frullata o pezzi Crema di riso Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Manzo	Frutta fresca frullata o pezzi Semolino Brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio e parmigiano reggiano Parmigiano reggiano
	Frutta fresca con biscotti	Yogurt alla frutta con biscotti	Frutta fresca con biscotti	Yogurt alla frutta con biscotti	Frutta fresca con biscotti

**Comune di Bresso: Asili Nido Bambini dai 13 ai 36 mesi - Menù Invernale**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi
	Risotto in crema di zucchine Scaloppine di pollo Erbette Pane	Pasta integrale al ragù di carne Crescenza/robiola (1/2 Porz) Insalata mista Pane integrale	Pastina in brodo vegetale Crocchette di legumi Cavolfiori all'olio Pane	Pasta agli aromi Spezzatino di manzo Carote e piselli Pane integrale	Minestrone con orzo e farro Filetti di pesce in umido Patate e fagiolini Pane
	Succo di frutta e crackers	Yogurt alla frutta	Fette biscottate e marmellata	Latte fresco e biscotti	Frutta fresca
2° SETTIMANA	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi
	Crema di patate e zucca Tacchino panato al forno Coste all'olio Pane	Pasta pomodoro e melanzane Frittata al forno con zucchine Fagiolini all'olio Pane integrale	Pasta integrale alle erbe Polpette di pesce Carote all'olio Pane	Risotto allo zafferano Scaloppine di vitello Patate/purè Pane integrale	Pasta in crema di lenticchie Mozzarella (1/2 porzione) Insalata verde con finocchi Pane
	Succo di frutta e crackers	Yogurt alla frutta	Fette biscottate e marmellata	Latte fresco e biscotti	Frutta fresca
3° SETTIMANA	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi
	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine di tacchino Zucchine e carote Pane	Pasta in crema di cannellini P.cotto/Bresaola (1/2 porz) Spinaci all'olio Pane integrale	Passato di verdura Pizza Margherita Finocchi e carote fili Crostini/grissini	Pasta al pesto Polpette di manzo Broccoli all'olio Pane integrale	Risotto all'ortolana Filetti di pesce al forno Insalata verde con pomodori Pane
	Succo di frutta e crackers	Yogurt alla frutta	Fette biscottate e marmellata	Latte fresco e biscotti	Frutta fresca
4° SETTIMANA	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi	Frutta fresca frullata o pezzi
	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo al forno Finocchi gratinati Pane	Minestra riso e prezzemolo Filetti di pesce gratinato Patate prezzemolate Pane integrale	Pasta in crema di ricotta Frittata al forno con verdure Zucchine trifolate Pane	Pastina in brodo vegetale Manzo alla pizzaiola Polenta Pane integrale	Pasta in crema di ceci Asiago dop (1/2 porz) Insalata verde con carote fili Pane
	Succo di frutta e crackers	Yogurt alla frutta	Fette biscottate e marmellata	Latte fresco e biscotti	Frutta fresca

## Comune di Bresso: Asili Nido Bambini dai 6 ai 12 mesi — Menù estivo 2017-2018

Settimana		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1°	9.30	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi
	pranzo	pastina micron brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano pollo	crema di riso brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano ricotta	farina multigrani brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano vitello	semolino brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano parmigiano reggiano	crema mais e tapioca brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano trota
	merenda	frutta fresca con biscotti	yogurt alla frutta con biscotti	frutta fresca con biscotti	yogurt alla frutta con biscotti	frutta fresca con biscotti
2°	9.30	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi
	pranzo	farina multigrani brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano manzo	pastina micron brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano prosciutto cotto	crema di mais e tapioca brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano ricotta	crema di riso brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano tacchino	semolino brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano nasello
	merenda	frutta fresca con biscotti	yogurt alla frutta con biscotti	frutta fresca con biscotti	yogurt alla frutta con biscotti	frutta fresca con biscotti
3°	9.30	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi
	pranzo	crema di riso brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano pollo	semolino brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano ricotta	crema di mais e tapioca brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano manzo	pastina micron brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano parmigiano reggiano	farina multigrani brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano trota
	merenda	frutta fresca con biscotti	yogurt alla frutta con biscotti	frutta fresca con biscotti	yogurt alla frutta con biscotti	frutta fresca con biscotti
4°	9.30	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi
	pranzo	crema di riso brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano prosciutto cotto	semolino brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano vitello	farina di mais e tapioca brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano ricotta	pastina micron brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano tacchino	farina multigrani brodo vegetale senza sale con verdura cotta passata con olio extra-vergine di oliva e parmigiano reggiano nasello
	merenda	frutta fresca con biscotti	yogurt alla frutta con biscotti	frutta fresca con biscotti	yogurt alla frutta con biscotti	frutta fresca con biscotti



## Comune di Bresso: Asili Nido Bambini dai 13 ai 36 mesi – Menù estivo 2017-2018

Settimana		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1°	9.30	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi
	pranzo	pasta pomodoro e melanzane fusi di pollo al forno patate al forno pane	risotto in crema di zucchine primo sale pomodori in insalata pane integrale	passato di legumi con orzo scaloppine di vitello (1/2 p.) fagiolini all'olio pane	pasta agli aromi frittata al forno con spinaci carote fili pane integrale	pasta integrale con erbe filetto di pesce <sup>1</sup> panato (forno) insalata verde e rossa pane
	merenda	succo di frutta e biscotti	yogurt alla frutta	budino alla vaniglia	latte fresco con biscotti	frutta fresca mista
2°	9.30	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi
	pranzo	passato di verdura con farro manzo alla pizzaiola cavolfiori al vapore pane	pasta al pesto prosciutto cotto/bresaola <sup>2</sup> pomodori in insalata pane integrale	pasta integrale con pomodoro e basilico crocchette di legumi insalata verde con finocchi pane	risotto alla parmigiana cotoletta di tacchino al forno zucchine trifolate pane integrale	pasta con sugo di verdure filetto di pesce <sup>1</sup> in umido carote e piselli pane
	merenda	pane e cioccolato	yogurt bianco con cereali	gelato al fiordilatte	latte fresco con biscotti	frutta fresca mista
3°	9.30	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi
	pranzo	risotto al pomodoro spezzatino di pollo fagiolini all'olio pane	pasta in crema di broccoli mozzarella pomodori in insalata pane integrale	pasta con pomodoro, olive e origano polpette di manzo purè di patate pane	pastina in brodo vegetale frittata al forno con zucchine finocchi al vapore pane integrale	pasta integrale in crema di ricotta filetto di pesce <sup>1</sup> gratinato carote fili pane
	merenda	succo di frutta e biscotti	yogurt alla frutta	budino al cioccolato	latte fresco con biscotti	frutta fresca mista
4°	9.30	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi	frutta fresca frullata o a pezzi
	pranzo	riso primavera <sup>3</sup> crocchette di verdure pomodori in insalata pane	pasta in crema di zucchine scaloppine di vitello cavolfiori al vapore pane integrale	passato di verdura pizza margherita insalata verde crostini/grissini	pasta in crema di lenticchie affettato di tacchino (1/2 p.) erbe all'olio pane integrale	pasta integrale con pomodoro e basilico polpette di pesce <sup>1</sup> ratatouille di zucchine, carote, melanzane pane
	merenda	pane e cioccolato	yogurt bianco con cereali	gelato al fiordilatte	latte fresco con biscotti	frutta fresca mista

Legenda:

<sup>1</sup> pesce: a scelta tra filetto di halibut, filetto, di hoky neozelandese, filetto di nasello, filetto di platessa

<sup>2</sup> bresaola olio e limone per gli adulti

<sup>3</sup> con piselli, carote, zucchine e peperoni

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNE DI BRESCO - MENU' INVERNALE a.s.2020/2021 (in vigore dal 7 gennaio)**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al sugo agli aromi Mozzarella Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Crema di lenticchie con crostini Tacchino 1/2 porzione Spinaci al tegame Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Riso al pomodoro Nugget di pesce Carote grattugiate Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Crema di legumi con pasta Prosciutto cotto 1/2 porzione Purè di patate Yogurt alla frutta Pane a basso tenore di sodio	Riso allo zafferano Brusci bianchi Insalata verde Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio
	Thè e plumcake	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta	Succo di frutta e grissini	Barretta di cioccolato e pane
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Tonno Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pastina in brodo vegetale Arrosto di tacchino all'arancia Finocchi in insalata Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta al pesto Birbe di pollo Patate all'olio Budino al cioccolato Pane a basso tenore di sodio	Pizza margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Carote grattugiate Frutta fresca Grissini	Riso al pomodoro Tortino con patate Fagiolini e carote Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio
	Succo di frutta e crackers	Crostatina e latte al cioccolato	Thè e Wafer	Fette biscottate e marmellata	Thè e biscotti
3° SETTIMANA	Crema di cannellini con pasta Tacchino 1/2 porzione Zucchine trifolate Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Riso allo zafferano Stracchino Tris di verdure Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta al pesto Petto di pollo al limone Insalata mista Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Crema di ceci con crostini Hamburger di vitellone Patate al forno Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di pesce al forno Insalata verde Yogurt Pane a basso tenore di sodio
	Mousse di frutta	Budino	Crostatina e latte al cioccolato	Yogurt alla frutta	Thè e plumcake
4° SETTIMANA	Pizza margherita Latteria 1/2 porzione Erbette all'olio Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Passato di verdure con riso Frittata prosciutto e formaggio Insalata verde Budino al cioccolato Pane a basso tenore di sodio	Pasta all'olio Cosce di pollo al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta integrale al pomodoro Platessa gratinata Insalata verde Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Lasagna alla bolognese  Carote julienne Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio
	Barretta di cioccolato e pane	Wafer	Succo di frutta e crackers	Crostatina e latte al cioccolato	Fette biscottate marmellata

**Partenza il 07/01/2021 2° settimana**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNE DI BRESCO - MENU' ESTIVO/AUTUNNALE a.s.2020/2021**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta ai piselli Polpette di manzo in umido Zucca al forno Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta integrale al pomodoro Latteria Carote grattugiate Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Riso alla parmigiana Nugget di pollo Fagiolini al vapore Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta al pomodoro Frittata al forno Insalata verde Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta all'ortolana Bastoncini di merluzzo al forno Patate all'olio Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio
	Thè e plumcake	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta	Succo di frutta e grissini	Barretta di cioccolato e pane
2° SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pesto di basilico Spalmabile Fagiolini in insalata Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta all'olio parmigiano Arrosto di maiale Erbette all'olio Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Riso al pomodoro Mozzarella Insalata e mista Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pizza margherita Arrosto freddo di tacchino (1/2 porzi Carote grattugiate Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta integrale al pomodoro Fettuccine di totano panate Zucchine trifolate Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio
	Succo di frutta e crackers	Crostatina e latte al cioccolato	The e Wafer	Fette biscottate e marmellata	The e biscotti
3° SETTIMANA	Pasta integrale con pomodorini e olive Polpette di manzo in umido Patate all'olio Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta alla crema di zucchine Formaggio Asiago Carote grattugiate Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta al pomodoro Frittata al forno Spinaci al tegame Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Risotto alle verdure Prosciutto cotto Pomodoro in insalata Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta all'olio parmigiano Platessa impanata al forno Ratatouille di verdure Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio
	Mousse di frutta	Budino	Crostatina e latte al cioccolato	Yogurt alla frutta	The e plumcake
4° SETTIMANA	Pasta al pesto di basilico Primo sale Pomodori in insalata Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Riso al pomodoro Uovo sodo Zucchine all'olio Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta integrale con pomodori e olive Lonza di maiale al forno Purè di patate Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Riso allo zafferano Prosciutto cotto Fagiolini all'olio in insalata Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio	Pasta al pomodoro fresco e basilico Nugget di pesce Insalata Frutta fresca Pane a basso tenore di sodio
	Barretta di cioccolato e pane	Wafer	Succo di frutta e crackers	Crostatina e latte al cioccolato	Fette biscottate marmellata