

Menù estivo NO PLV Scuole di Pomezia 2021/22					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto integrale con zucchine	Pasta fredda s/mozzarella	Pasta alla pizzaola
	Straccetti di pollo	Frittata con zucchine s/latte	Bocconcini di tacchino	Medaglioni di halibut	Prosciutto cotto
	Fagiolini al limone	Bieta all'olio	Carote all'olio	Spinaci all'agro	Insalata verde
	Pane e frutta di stagione (mela) Dessert: Privolat	Pane e frutta di stagione (albicocche)	Pane e frutta di stagione (banana)	Pane e frutta di stagione (prugne)	Pane e frutta di stagione (pera)
2° settimana	Pasta con zucchine bianca	Pasta al tonno	Riso e piselli	Pasta al pomodoro	Insalata di farro
	Frittata semplice s/latte	Ceci al rosmarino	Arista di maiale	Polpette di merluzzo	Lenticchie in umido
	Finocchi all'olio	Bieta ripassata	Zucchine trifolate	Fagiolini all'olio	Carote julienne
	Pane e frutta di stagione (mela) Dessert: Privolat	Pane e frutta di stagione (banana)	Pane e frutta di stagione (pera)	Pane e frutta di stagione (pesca)	Pane e frutta di stagione (prugne)
3° settimana	Pasta al pomodoro	Cous cous con verdure	Pasta al tonno	Pizza rossa	Pasta al pomodoro e basilico
	Frittata con prosciutto cotto s/latte	Coscio do pollo arrosto	Petto di pollo all'olio	Prosciutto cotto	Filetti di platessa gratinati
	Zucchine all'olio	Spinaci all'agro	Insalata mista	Carote all'olio	Fagiolini all'olio
	Pane e frutta di stagione (mela) Dessert: Privolat	Pane e frutta di stagione (prugne)	Pane e frutta di stagione (pera)	Pane e frutta di stagione (banana)	Pane e frutta di stagione (albicocche)
4° settimana	Pasta all'olio	Riso all'olio	Pasta integrale con zucchine rosè	Insalata di orzo	Pasta al pomodoro
	Frittata con patate s/latte	Filetti di nasello pomodoro e olive	Scaloppina di pollo	Filetti di platessa all'olio	Insalata di cannellini
	Fagiolini al pomodoro	Spinaci all'olio	Bieta all'olio	Insalata verde	Zucchine trifolate
	Pane e frutta di stagione (mela) Dessert: Privolat	Pane e frutta di stagione (pesca)	Pane e frutta di stagione (prugne)	Pane e frutta di stagione (pera)	Pane e frutta di stagione (banana)
5° settimana	Pasta al tonno	Riso all'olio	Pizza rossa	Frittata di pasta s/latte	Insalata di farro
	Petto di tacchino ai ferri	Petto di pollo all'olio	Arista di maiale	Insalata verde	Prosciutto cotto
	Patate prezzemolate fredde	Zucchine all'olio	Spinaci all'olio	Bieta all'olio	Carote julienne
	Pane e frutta di stagione (mela) Dessert: Privolat	Pane e frutta di stagione (albicocche)	Pane e frutta di stagione (banana)	Pane e frutta di stagione (pera)	Pane e frutta di stagione (pesca)

PIETANZA COMPLETAMENTE PREPARATA CON PRODOTTI BIOLOGICI
ASIAGO-MONTASIO-FONTAL FORMAGGI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)
MELA 100% BIOLOGICA
PANE PREPARATO CON FARINE 100% BIOLOGICHE
BANANA EQUOSOLIDALE AL 100%
IL 100% DELL'OLIO UTILIZZATO NELLE PREPARAZIONI E NEI CONDIMENTI DEI PIATTI E' EXTRA VERGINE DI OLIVA ED IL 50% E' BIOLOGICO
IL 100% DELLA POLPA DI POMODORO UTILIZZATA IN TUTTE LE PREPARAZIONI E' BIOLOGICA
IL PROSCIUTTO COTTO UTILIZZATO NON CONTIENE LATTOSIO E POLIFOSFATI ED E' INTERAMENTE NO GLUTINE