

Menù estivo FAVISMO Scuole di Pomezia 2021/22					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto integrale con zucchine	Pasta fredda	Pasta alla pizzaola
	Straccetti di pollo	Frittata con zucchine	Bocconcini di tacchino	Medaglioni di halibut	Formaggio spalmabile
	Fagiolini al limone	Bieta all'olio	Carote all'olio	Spinaci all'agro	Insalata verde
	Pane e frutta di stagione (mela) Dessert: Trancetto all'albicocca	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	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Insalata di farro s/piselli
	Frittata semplice	Hamburger di bovino	Arista di maiale	Polpette di merluzzo	Robiola
	Finocchi all'olio	Bieta ripassata	Zucchine trifolate	Fagiolini al pomodoro	Carote julienne
	Pane e frutta di stagione (mela) Dessert: Dessert al caramello	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 rosa	Cous cous con verdure	Pasta al tonno	Pizza crostino	Pasta al pomodoro e basilico
	Frittata con prosciutto cotto	Coscio di pollo arrosto	Formaggio Asiago	Insalata di pomodori	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: Trancetto all'albicocca	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 al pesto	Pasta al ragu' di carne bianco	Pasta integrale con zucchine rosè	Insalata di orzo s/piselli	Pasta al ragu' di carne
	Frittata con patate	Filetti di nasello pomodoro e olive	Scaloppina di pollo	Stracchino	Insalata di cannellini
	Fagiolini al pomodoro	Spinaci all'olio	Bieta all'olio	Insalata verde	Zucchine trifolate
	Pane e frutta di stagione (mela) Dessert: Budino al cioccolato	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 olio e parmigiano	Pizza margherita	Frittata di pasta	Insalata di farro s/piselli
	Formaggio spalmabile	Hamburger di bovino	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: Trancetto al cioccolato	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% DEL LATTE UTILIZZATO IN TUTTE LE RICETTE E' BIOLOGICO
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