

Menù estivo NO POMODORO Scuole di Pomezia 2021/22					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta al pesto	Pasta all'olio	Risotto integrale con zucchine	Pasta all'olio	Riso all'olio
	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'olio	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 in bianco	Riso e piselli	Pasta olio e parmigiano	Insalata di farro s/pomodoro
	Frittata semplice	Hamburger di bovino	Arista di maiale	Polpette di merluzzo	Robiola
	Finocchi all'olio	Bieta ripassata	Zucchine trifolate	Fagiolini all'olio	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 all'olio	Cous cous con verdure s/pomodoro	Pasta con tonno bianca	Pizza crostino	Pasta olio e parmigiano
	Frittata con prosciutto cotto	Coscio di pollo arrosto	Formaggio asiago	Insalata verde	Filetti di platessa gratinati
	Zucchine all'olio	Spinaci all'agro	Insalata mista s/pomodoro	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 in bianco	Insalata di orzo s/pomodoro	Pasta al ragu' di carne in bianco
	Frittata con patate	Filetti di nasello all'olio	Scaloppina di pollo	Stracchino	Insalata di cannellini
	Fagiolini all'olio	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 in bianco	Riso olio e parmigiano	Pizza bianca	Frittata di pasta	Insalata di farro s/pomodoro
	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 PROSCIUTTO COTTO UTILIZZATO NON CONTIENE LATTOSIO E POLIFOSFATI ED E' INTERAMENTE NO GLUTINE