

# MENÙ AUTUNNO / INVERNO

SETTIMANE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>PRIMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Frittata di ceci</li> <li>- Carote crude</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema di zucca</li> <li>- Spezzatino di pollo</li> <li>- Insalata</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto allo zafferano</li> <li>- Formaggio</li> <li>- Fagiolini</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastina in brodo</li> <li>- Polpette</li> <li>- Purè</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gnocchi al pomodoro</li> <li>- Tonno</li> <li>- Fagioli</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>
<b>SECONDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al ragù vegetale</li> <li>- Frittata di ceci</li> <li>- Carote crude</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastina in brodo</li> <li>- Bollito magro con salsa verde</li> <li>- Patate al vapore</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza margherita</li> <li>- Pomodorini</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passato di verdura con farro</li> <li>- Coscette di pollo</li> <li>- Zucca arrosto</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Platessa impanata al forno</li> <li>- Finocchi crudi</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>
<b>TERZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto alla parmigiana</li> <li>- Uovo sodo</li> <li>- Carote cotte</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastina in brodo</li> <li>- Fesa di tacchino arrosto</li> <li>- Patate arrosto</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pomodoro</li> <li>- Polpette di ceci</li> <li>- Insalata</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Polenta</li> <li>- Stufato in umido</li> <li>- Piselli in umido</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta in bianco</li> <li>- Bocconcini di pesce al forno</li> <li>- Zucca al forno</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>
<b>QUARTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta al pesto</li> <li>- Formaggio</li> <li>- Spinaci</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema di legumi con crostini</li> <li>- Petto di pollo alla pizzaiola</li> <li>- Rosette di cavolfiore</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ravioli al burro fuso</li> <li>- Lenticchie in umido</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risotto alla zucca</li> <li>- Prosciutto cotto</li> <li>- Fagiolini</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta integrale al pomodoro</li> <li>- Platessa impanata al forno</li> <li>- Insalata</li> <li>- Frutta di stagione</li> </ul>

Pane comune ed integrale con contenuto di sale non superiore a 1,7% riferito alla farina. Si utilizza sale iodato e olio EVO. Verranno fornite almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra mele, pere, banane, mandaranci o clementine.

**Approvato da ATS Brescia in data 12 Novembre 2021**