

ALL. 1

**MENU' ESTIVO 2017**  
*Scuola di Torbole Casaglia*

Menù  
Mo0301

<b>PRIMA SETTIMANA</b>		<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Cavatelli al pomodoro e basilico Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione	Mezzeperne all'olio BIO Lonza al forno BIO Insalata BIO Pane Frutta di stagione	Trofie al ragu di manzo Primo sale Tris di verdure Pane Frutta di stagione	Risotto alla milanese Prosciutto cotto Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchi alle zucchini (bianchi) Filetto di merluzzo alle verdure Carote fresche Pane Frutta di stagione		
<b>SECONDA SETTIMANA</b>		<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Tortelli di ricotta Bresaola di manzo IGP Purè di patate Pane Frutta di stagione	Conchiglie all'olio extra Manzo lessato condito Insalata e mais Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio Emmenthal Carote fresche Pane Frutta di stagione	Sedani al pomodoro BIO Fusilli al forno BIO Fagiolini BIO Pane Frutta di stagione	Pennette al salmone Tonno all'olio Misticanza di verdure Pane Frutta di stagione		
<b>TERZA SETTIMANA</b>		<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Mezzeperne con salsa di ver Manzo cotto affumicato Fagiolini Pane Frutta di stagione	Fusilli al ragu di manzo BIO Mozzarella BIO Carote lesse BIO Pane Frutta di stagione	Sedani al pomodoro Lombino all'olio e prezzemolo Insalata e mais Pane Dolce	Tortellini con crema di piselli Limanda gratinata Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Insalata di riso Frittata alle zucchini Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione		
<b>QUARTA SETTIMANA</b>		<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
Celentani con salsa all'erba cip Tonno all'olio Fagiolini Pane Frutta di stagione	Maccheroncini all'amatriciana Svizzera di manzo alla pizzaiola Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pennette al pesto Bresaola di manzo IGP Insalata Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro BIO Frittatina alla parmigiana BIO Zucchine al vapore BIO Pane Frutta di stagione	Focaccia estiva Provolone dolce Carote fresche Pane Frutta di stagione		

Ogni pasto comprende l'acqua minerale naturale - I contorni possono variare durante l'anno a seconda della stagione  
Le diete speciali per intolleranze e/o allergie verranno composte sui singoli casi dietro certificato medico  
Le diete leggere (diete in bianco) saranno concesse solo per motivi giustificati alternando i seguenti piatti:

- Primi: pasto o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo;
- Secondi: polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionato.
- Contor.: carne magra o pesce al vapore, alla piastra, lessati; ricotta magra di vacca.
- Contor.: verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.

Coop. ACLI BRESCIANE "G. AGAZZI" s.r.l.  
Sede Leg.: BRESCIA - Via A. Monti, 25  
Sede Amm.: BRESCIA - Via Corsica, 165  
Cod. Fisc.: P. IVA: 020207075