

# Settembre 2017

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



Benvenuti al nuovo  
anno scolastico  
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Maccheroni alla napoletana</p> <hr/> <p>Salsiccia al forno, insalata di lattuga, semi di zucca e mela</p>	<p>Cremma di zucchine</p> <hr/> <p>Scaloppa alla milanese, insalata di lattuga, pomodoro e cetriolo</p>	<p>Fusilli all'olio e grana padano</p> <hr/> <p>Frittata di patate e cipolla, insalata di lattuga con semi tostati</p>	<p>Riso "tre delizie"</p> <hr/> <p>Pesce fresco di mercato, insalata di pomodori</p>
18	19	20	21
<p>Riso al pomodoro</p> <hr/> <p>Frittata di zucchine, insalata di lattuga, pomodori e olive</p>	<p>Pasta fredda con tonno</p> <hr/> <p>Hamburger di vitella, patatine fritte</p>	<p>Lenticchie stufate con verdura</p> <hr/> <p>Coscie di pollo al forno con pomodori e cipolla</p>	<p>Fagiolini verdi e patate</p> <hr/> <p>Arrosto di maiale con salsa di mele, insalata di lattuga e cetrioli</p>
25	26	27	28
<p><b>FESTA DELLA MERCÈ</b></p>	<p>Spaghetti alla Norma</p> <hr/> <p>Salsiccia al forno, insalata di lattuga e pomodori</p>	<p>Crema di porri</p> <hr/> <p>Sformato di patate con tonno e maionese</p>	<p>Insalata di fagioli</p> <hr/> <p>Frittata al formaggio, insalata di lattuga e pomodori</p>
22	23	24	29
<p>"Fideos a la cazuela" con verdure</p> <hr/> <p>Pesce di mercato con patate al forno</p>			<p>Gazpacho</p> <hr/> <p>Pesce fresco di mercato, insalata di lattuga, formaggio fresco e semi tostati</p>

\* Tutti i piatti sono preparati dal cuoco del centro, con ingredienti freschi e di stagione, con almeno il 70% di prodotti biologici e di prossimità.

I contorni che accompagnano i secondi piatti sono sempre elaborati con lattuga e/o ingredienti di stagione: cetrioli, pomodori, carote, olive, semi di girasole, uva passa, semi di sésamo tostati, di lino ...

Il pesce fresco viene cucinato con la tecnica più appropriata allo stesso. Tutti i pasti serviti con pane.\* Tutti i piatti sono preparati dal cuoco del centro, con ingredienti freschi e di stagione, con almeno il 70% di prodotti biologici e di prossimità. I contorni che accompagnano i secondi piatti sono sempre elaborati con lattuga e/o ingredienti di stagione: cetrioli, pomodori, carote, olive, semi di girasole, uva passa, semi di sésamo tostati, di lino ... Il pesce fresco viene cucinato con la tecnica più appropriata allo stesso. Tutti i pasti serviti con pane. Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa.

I menu sono esaminati da David Caballé e Gabor Smit dietista ADITEC: 0009 Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa.

I menu sono esaminati da David Caballé e Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

## POSTRES

Frutta di stagione	Yogurt con zucchero di canna	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
--------------------	------------------------------	--------------------	--------------------	--------------------