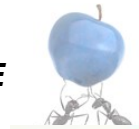
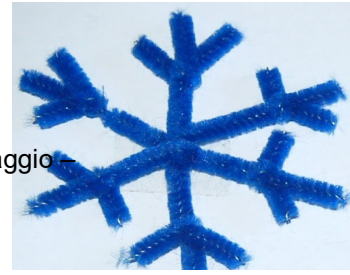
Genesi
RISTORAZIONE E SERVIZI INTEGRATI

MENU' INVERNALE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023 – MEDIUM YEARS PROGRAMME – DIPLOME PROGRAMME
"INTERNATIONAL SCHOOL BRESCIA"



	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta olio e grana Frittata Insalata verde Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Finocchi* al forno Frutta di stagione	Crema di legumi e crostini Bocconcini di pollo* agli aromi Patate al forno Frutta di stagione	Pasta al pesto Cotoletta filante** Spinaci* al forno Frutta di stagione
MARTEDI	Risotto allo zafferano Coscette di pollo* al forno Patate* al forno Frutta di stagione	Insalata verde/rossa Pizza Margherita con Prosciutto cotto Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana (con P.Cotto) Primo sale Insalata verde/rossa Frutta di stagione	Insalata verde/rossa e mais Pizza margherita con Formaggio Frutta di stagione
MERCOLEDI	Minestrone di verdure Crocchette di verdure Insalata verde e rossa Frutta di stagione	Pasta alla curcuma Polpettine di pollo e tacchino* al sugo Cavolo cappuccio marinato Frutta di stagione	Risotto alla milanese* Nuvolette di uova Fagiolini* al forno Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Burger di legumi e verdure Truccioli di carote Frutta di stagione
GIOVEDI	Gnocchetti sardi al ragù Asiago Bieta* al forno Frutta di stagione	Zuppa del contadino con legumi Cotoletta di lonza alla milanese Patate al forno Frutta di stagione	Insalata verde/rossa Brasato di manzo con Polenta Frutta di stagione	Crema di verdure* Sottofesa di vitello arrosto Patate* al forno Frutta di stagione
VENERDI	Ravioli di magro burro e salvia Trancio di verdesca** con panatura croccante agli aromi Trucioli di carote Frutta di stagione	Risotto alla crema di zucca Bastoncini di filetto di merluzzo** Insalata verde/rossa con mais Budino al cioccolato	Chicche della nonna* all'ortolana Polpettine di pesce** e verdure Trucioli di carote Frutta di stagione	Pasta integrale al tonno e pomodoro Filetto di merluzzo** al forno con prezzemolo e olive Insalata verde e rossa Succo di frutta

*Il prodotto potrebbe essere surgelato (Per il piatto lasagne, il prodotto surgelato è la sola pasta all'uovo)
**Il prodotto è surgelato
Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina – conforme alla prescrizione della regione Lombardia)
Utilizzo di olio EVO nelle preparazioni
Utilizzo di frutta stagionale: clementina - arancia - mela – pera – banana – uva
In alternativa ogni giorno; al primo piatto pasta o riso all'olio evo o al pomodoro – al secondo piatto: prosciutto cotto o tonno o formaggio – al contorno: misticanza di insalate – alla frutta: yogurt