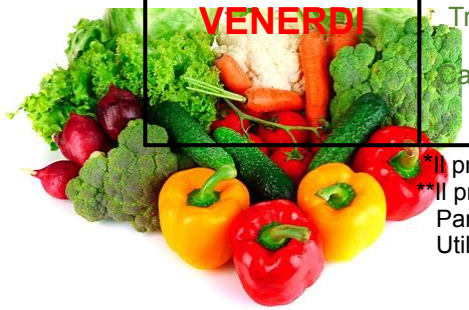
MENU' PRIMAVERA - ESTATE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024 – MEDIUM YEARS PROGRAMME – DIPLOME PROGRAMME

"INTERNATIONAL SCHOOL BRESCIA"

	Ia SETTIMANA	IIa SETTIMANA	IIIa SETTIMANA	IVa SETTIMANA
LUNEDI	Raviolini di magro burro e salvia Mozzarella Carote* e piselli* al forno Frutta fresca	Pasta in crema di zucchine Burger di legumi e verdure Pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro Uovo sodo Pomodori Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata Spinaci al forno Frutta fresca
MARTEDI	Insalata verde e rossa Pizza margherita Prosciutto cotto Frutta fresca	Gnocchetti al ragù di verdure Asiago Dop Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta agli aromi Sottofesa di vitello al forno Patate* al forno Frutta fresca	Lasagne d'estate Affettato di tacchino Carote julienne Frutta fresca
MERCOLEDI	Pasta al pomodoro Bocconcelli di pollo panati Fagiolini* al forno Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Bocconcini di tacchino al curry Carote julienne Frutta fresca	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo* Insalata verde e rossa Frutta di stagione	Insalatina di farro con pomodoretto e pesto Lonza alla milanese Zucchine* al forno Frutta fresca
GIOVEDI	Insalata di riso con dadolata di verdure di stagione Arista al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di cannellini con crostini Polpettine di manzo* al sugo Zucchine* al forno Frutta fresca	Insalata verde con mais Piadina prosciutto e formaggio Frutta fresca	Pasta integrale Bio al ragù Primo sale Pomodori Frutta fresca
VENERDI	Pasta al pesto Trancio di verdesca** alla pizzaiola Cavolo cappuccio marinato Frutta fresca	Insalata di pasta con tonno olive e pomodoretto Filetto di merluzzo** dorato e erbe aromatiche Insalata verde Gelato	Pasta integrale bio con melanzane Bastoncini filetto di merluzzo** Carote julienne Frutta fresca	Pasta al tonno e pomodoro Polpo** con patate e olive Gelato



*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: pesche nettarine / gialle - mele – albicocche – banana – ananas
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