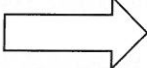
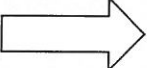
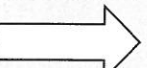
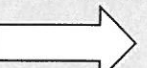


MENU INVERNALE SCUOLA BAIMA

-valido dal 01 Ottobre al 30 Aprile-

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a settimana 	Pasta olio e Grana Uova strapazzate Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Passato di legumi con verdura** e riso Lonza impanata al forno Patate al forno Frutta di stagione	Lasagne al ragu' Formaggio fresco Insalata mista Frutta di stagione	Pasta integrale pomodoro e ricotta Merluzzo gratinato* Broccoli* all'olio Frutta di stagione
2 ^a settimana 	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Carote al forno Frutta di stagione	Pasta olio e Parmigiano Svizzera di bovino in umido Insalata verde Frutta di stagione	Passato di verdura** con riso Scaloppina di pollo (no limone) Piselli* all'olio Budino (alternato van/ciocc)	Raviolini di carne al pomodoro Formaggio fresco Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce Zucchine all'olio Frutta fresca
3 ^a settimana 	Gnocchi al burro Tacchino freddo affettato Cavolfiori* al vapore Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Merluzzo/nasello in umido* Purè di patate Frutta fresca	Pasta al ragu' di carne Formaggio stagionato Insalata verde Frutta di stagione	Passato di legumi e verdure con pastina Petto di pollo impanato Finocchi *cotti Plum cake	Pasta al pesto** Frittata al Parmigiano Carote al forno Frutta di stagione
4 ^a settimana 	Riso allo zafferano Grana padano Tris di verdure* Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo (no limone) Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Crema di zucca e carote con crostini Polpette di bovino al pomodoro Patate all'olio Frutta di stagione	Pasta olio e Parmigiano Hamburger di legumi* con salsa pomodoro Zucchine* all'olio Yogurt alla frutta	Pasta agli aromi Bastoncini di pesce Costine/biete* all'olio Frutta fresca

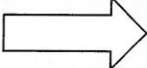
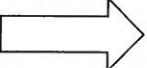
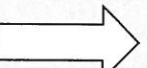
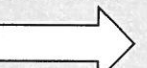
I gusti dello yogurt alla frutta dovranno essere albicocca, pera, ciliegia, pesca, frutti di bosco.

Frutta periodo invernale: arance – clementine – prugne – banane – mele – pere – kiwi

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine.

I piatti contrassegnati con (**) possono contenere ingredienti congelati/surgelati all'origine.

MENU ESTIVO SCUOLA BAIMA
-valido dal 1° Maggio al 30 Settembre-

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a settimana 	Tortellini di carne pomodoro e basilico Prosciutto cotto Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto** Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Mozzarella Insalata verde Frutta di stagione	Passato di legumi e verdura** con riso Svizzera di bovino Patate al forno Plum cake	Pasta al pomodoro Flan di verdura Macedonia di verdure* Frutta di stagione
2^a settimana 	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura** con farro Scaloppine di pollo (no limone) Patate al forno Yogurt alla frutta	Riso olio e parmigiano Hamburger di legumi* con salsa pomodoro Spinaci* all'olio banana	Pasta al ragù di carne Formaggio stagionato Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata al Parmigiano Zucchine all'olio Frutta fresca
3^a settimana 	Gnocchi al burro Tacchino freddo affettato Insalata verde Frutta di stagione	Riso allo zafferano Castellana al forno Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio e Parmigiano Ratine di pollo Tris di verdure* Crostatina	Lasagne al ragù Formaggio fresco Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Insalata di fagioli Zucchine all'olio Mousse di frutta
4^a settimana 	Riso olio e parmigiano Bocconcini di pollo (no limone) Zucchine all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Farinata di ceci Carote al forno Frutta di stagione	Passato di verdura** con pastina Arrosto di lonza Patate al forno Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Grana padano Insalata verde Gelato*	Pasta al pomodoro Nasello* impanato al forno Insalata di fagiolini* Frutta di stagione

I gusti dello yogurt alla frutta dovranno essere albicocca, pera, ciliegia, pesca, frutti di bosco.

Frutta periodo estivo: pesche – prugne – susine – banane – mele – pere – albicocche

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine.

I piatti contrassegnati con (**) possono contenere ingredienti congelati/surgelati all'origine.