

INGREDIENTI E GRAMMATURE MENU' PRIMAVERA- ESTATE

d'oliva			
Sale	q.b.	rosmarino	q.b.
		Olio extra vergine d'oliva	4
		Sale	q.b.
Carote	100	Purè di patate	
Olio extra verg. d'oliva	4	Patate	120
Sale	q.b.	Latte	30
LEGUMI		Burro	2
Piselli al pomodoro		Formaggio grana	2
Piselli surgelati	60	Sale	q.b.
Cipolle	6		
Pomodori pelati	7		
Olio extra verg. d'oliva	3		
Sale	q.b.		
Brodo vegetale (sedano, cipolle, carote)	q.b.		
FRUTTA DI STAGIONE		GELATO FIOR DI LATTE/FRUTTA	
Mele	150	Gelato (v. scheda tecnica)	50
Pere	150		
Fragole	150	BUDINO ALLA VANIGLIA	
Melone	150	Latte parz. scremato	150
Banana	150	Zucchero	5
Albicocche	150	Vaniglia	10
YOGURT INTERO ALLA FRUTTA	125	BUDINO AL CACAO	
		Latte parz. scremato	150
TE'E CRACKERS		Zucchero	5
Tè liofilizzato	125	Cacao	10
Crackers non salati in superficie	15		
PANE E MARMELLATA		PANE E CREMA DI CACAO	
Pane comune marmellata	30 25	Pane comune	30
		Crema di cacao	25
OGNI GIORNO PANE COMUNE 30 g e FRUTTA DI STAGIONE 150g			