

Menù PRIMAVERA - ESTATE Dal 20 Marzo 2023

SCUOLE COMUNE CASALPUSTERLENGO



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita ½ prosciutto cotto Buffet di verdure Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Rolle' al forno Carote all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Lonza al rosmarino° Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro ½ pz di provolone Piselli stufati Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Crocchette di merluzzo° Insalata Pane Frutta fresca
2	Risotto olio e grana Frittata Piselli Pane Dolce	Pasta agli aromi Polpetta di legumi Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Pasta alle melanzane con pomodoro Tonno Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano° Petto di pollo impanato° Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodorini Bocconcini di merluzzo° gratinato Finocchi Julienne Pane Frutta fresca
3	Pizza margherita ½ arrotolato di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta alla curcuma Bocconcini di merluzzo° gratinato (oppure totani impanati) Zucchine* stufate Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta° Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Provolone dolce Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Rotolo di frittata Fagiolini* Pane Frutta fresca
4	Pasta integrale al pomodoro Polpette di manzo* Carote all'olio* Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Tortino di ceci° Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro e olive Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta con crema di zucchine Frittata al forno Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salsiccia Bocconcini di merluzzo* al sugo° Insalata mista Pane Frutta fresca

*Prodotto surgelato ° La preparazione e la produzione dei piatti viene effettuata all'interno del centro cottura.

Il pane è a basso contenuto di sale. Viene utilizzato per tutte le preparazioni esclusivamente olio evo d'oliva.

Grammature in linea con documento ATS Mangiar sano a Scuola (scaricabile dal portale www.ats-milano.it)

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini

Allegato II del reg.UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società

Il mercoledì, come alternativa alla frutta, verrà proposta mousse, yogurt o budino