

# Menù PRIMAVERA - ESTATE Dal 20 Marzo 2023

SCUOLE COMUNE CASALPUSTERLENGO ETICO RELIGIOSO



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita ½ formaggio Buffet di verdure Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Rollè al forno Carote all'olio* Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Tortino di legumi 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 per no carne Formaggio per no maiale Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pomodorini Bocconcini di merluzzo° gratinato Finocchi Julienne Pane Frutta fresca
3	Pizza margherita ½ formaggio 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 Tortino di legumi 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 Per no maiale* Tonno per no carne 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](http://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