

# Menù AUTUNNO- INVERNO

Dal 23 Ottobre 2023 a 22 Marzo 2024



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 Frutta fresca	Pasta al pesto Lonza al rosmarino° Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta fresca	Vellutata di piselli° con crostini ½ prosciutto cotto Erbette* al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Totani impanati° Insalata Pane Frutta fresca
2	Gnocchi al pomodoro Frittata Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Polenta (inf pasta all'olio) e brusci Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tonno Insalata Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio spalmabile Spinaci * Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Bocconcini di merluzzo° al sugo Carote Julienne Pane Frutta fresca
3	Risotto alla parmigiana Polpette di manzo* Patate al forno Pane Frutta fresca	Pastina in brodo Rotolo di frittata Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di pollo° Zucchine* trifolate Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Provolone dolce Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Polpette di pesce° Fagiolini* Pane Frutta fresca
4	Pasta al tonno Mozzarella Piselli* Pane integrale Frutta fresca	Pasta alle olive e pomodoro Arrosto di tacchino Carote all'olio* Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Polpette ricotta e spinaci Finocchi julienne Pane Frutta fresca	Passato di verdura con pasta Frittata al forno Patate lesse* Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salsiccia Filetto di pesce gratinato° Insalata 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