

# Menù Invernale – Scuola Primaria e secondaria di primo grado – dal 02/11/26 al 04/04/27

## NO GLUTINE

Comune di VILLA CORTESE

Dussmann

| settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|---|---|---|
| **1**<br>**dal 02/11 al 06/11**<br>**dal 30/11 al 04/12**<br>**dal 25/01 al 29/01**<br>**dal 22/02 al 26/02**<br>**dal 22/03 al 26/03** | PASSATO DI VERDURE* CON RISO<br>FORMAGGIO CACIOTTA<br>PATATE AL FORNO<br>FRUTTA DI STAGIONE | PASTA ALL'OLIO S / G<br>HAMBURGER DI CECI<br>S / G<br>INSALATA E CAROTE<br>FRUTTA DI STAGIONE | LASAGNE* ALLA BOLOGNESE S/G<br><br>CAROTE E PISELLI*<br>FRUTTA DI STAGIONE | PASTA S/G ALLO ZAFFERANO<br>POLLO AL FORNO<br>FINOCCHI*<br>FRUTTA DI STAGIONE | RISOTTO ALLA PARMIGIANA<br>MERLUZZO* IN UMIDO S/G<br>CON POMODORO E OLIVE<br>ZUCCHINE AL FORNO<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| **2**<br>**dal 09/11 al 13/11**<br>**dal 07/12 al 11/12**<br>**dal 07/01 al 08/01**<br>**dal 01/02 al 05/02**<br>**dal 01/03 al 05/03**<br>**dal 29/03 al 02/04** | PIZZA S/G<br><br>PISELLI* SALTATI AGLI AROMI<br><br>FRUTTA DI STAGIONE | PASSATO DI LEGUMI E VERDURE* CON RISO S/G<br>FRITTATA ALLE VERDURE*<br>S / G<br>PATATE PREZZEMOLATE<br>FRUTTA DI STAGIONE | RISOTTO ALLA ZUCCA*<br>TORTINO DI LEGUMI S/G<br>COSTE* ALL'OLIO<br>FRUTTA DI STAGIONE | PASTA S/G AL POMODORO<br>ARROSTO DI TACCHINO<br>S / G<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA DI STAGIONE | RAVIOLI DI MAGRO AGLI AROMI<br>S / G<br>HAMBURGER DI PESCE* S / G<br>CAROTE *<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| **3**<br>**dal 16/11 al 20/11**<br>**dal 14/12 al 18/12**<br>**dal 11/01 al 15/01**<br>**dal 08/02 al 12/02**<br>**dal 08/03 al 12/03** | PASTA S/G<br>ALL'ORTOLANA*<br>FRITTATA AL FORMAGGIO<br>S / G<br>FAGIOLINI*<br>FRUTTA DI STAGIONE | CREMA DI CAROTE* CON RISO<br>HAMBURGER DI CARNE S/G<br>PATATE AL FORNO<br>FRUTTA DI STAGIONE | PASTA S/G AL POMODORO<br><br>LEGUMI S/G<br>BROCCOLI*<br>FRUTTA DI STAGIONE | PASTA S/G AL PESTO<br>RICOTTA<br>CAROTE*<br>FRUTTA DI STAGIONE | RISOTTO ALLO ZAFFERANO<br>FILETTO DI LIMANDA* DORATO<br>S / G<br>INSALATA MISTA<br>FRUTTA DI STAGIONE |
| **4**<br>**dal 23/11 al 27/11**<br>**dal 21/12 al 22/12**<br>**dal 18/01 al 22/01**<br>**dal 15/02 al 19/02**<br>**dal 15/03 al 19/03** | POLENTA<br>BRUSCITT<br>S / G<br>CAROTE*<br>FRUTTA DI STAGIONE | PIZZA S/G<br><br>TRIS DI LEGUMI S / G<br>FRUTTA DI STAGIONE | VELLUTATA DI CANNELLINI CON RISO<br>FRITTATA ALLE ZUCCHINE*S/G<br>PATATE AL FORNO<br>FRUTTA DI STAGIONE | PASTA S/G AL POMODORO<br><br>PRIMO SALE<br>SPINACI*<br>FRUTTA DI STAGIONE | RISOTTO AI PISELLI*<br>S / G<br>MERLUZZO* GRATINATO<br>S / G<br>INSALATA VERDE<br>FRUTTA DI STAGIONE |

* Il Prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità ° La preparazione e la produzione dei piatti viene effettuata all'interno del centro cottura. Il pane è a basso contenuto di sale.

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 menù 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".