



Menù PRIMAVERA/ESTATE

SAN GIULIANO MILANESE DAL 18-03-2024

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA - **NO LATTE**



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
18-03-2024 15-04-2024 13-05-2024 10-06-2024	RISOTTO AL POMODORO AFFETTATO DI TACCHINO SPINACI FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA CON CREMA DI ZUCCA CROCCHETTE DI SOIA CON PISELLI E VERDURE JULIENNE FAGIOLINI FRUTTA FRESCA PANE	PIZZA MARINARA CON TONNO INSALATA MISTA CON CAROTE JULIENNE BUDINO DI SOIA AL CIOCCOLATO GRISSINI	PASTA POMODORO E LENTICCHIE (Per elementari) DITALINI CON CREMA DI POMODORO E LENTICCHIE (Per le materne) PESCE AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO FRITTATINA FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
25-03-2024 22-04-2024 20-05-2024 17-06-2024	PASTA AL RAGU' AFFETTATO DI TACCHINO 50g ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ZAFFERANO PESCE AL FORNO IMPANATO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALLA SALVIA COTOLETTA ALLA MILANESE BIETE ALL'OLIO DOLCETTO SENZA LATTOSIO PANE	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE E BASILICO FRITTATINA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALLA NORMA CON CREMA DI POMODORO E MELANZANE DITALINI (per le materne) PLATESSA GRATINATA PURE' DI PATATE SENZA LATTE FRUTTA FRESCA PANE
01-04-2024 29-04-2024 27-05-2024 24-06-2024	PASTA IN CREMA DI POMODORO E CANNELLINI DITALINI (per le materne) BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI CAVOLO CAPPUCCIO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO SENZA FORMAGGIO FRITTATINA CAROTE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI MANZO AL POMODORO PURE' DI PATATE SENZA LATTE MOUSSE DI FRUTTA PANE INTEGRALE	RISOTTO ALLA BARBABIETOLA FRULLATA AFFETTATO DI TACCHINO POMODORI FRUTTA FRESCA PANE	PASTA IN CREMA DI PEPERONI (CON POMODORO E PEPERONI) MERLUZZO GRATINATO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE
08-04-2024 06-05-2024 03-06-2024	PASTA ALLO ZAFFERANO FRITTATA CAROTE E FINOCCHI IN INSALATA YOGURT DI SOIA PANE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO CROCCHETTE DI PESCE (per le elementari) TOTANI GRATINATI (per le materne) SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA IN CREMA DI BROCCOLI PROSCIUTTO COTTO PATATINE STICK FRUTTA FRESCA CRACKER	RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI SCALOPPINE DI POLLO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL' AMATRICIANA PESCE AL FORNO ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE

*** • Dopo chiusure per ponti e festività il menù potrebbe subire variazioni.

TUTTI I PIATTI DESTINATI ALLE DIETE VENGONO CONFEZIONATI SINGOLARMENTE, SEPARATAMENTE E IDENTIFICATI IN MANIERA PERSONALIZZATA.

- Viene somministrato pane a ridotto contenuto di sale.
- Viene utilizzato sale iodato e olio extra vergine d'oliva biologico per tutte le preparazioni
- "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 l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune".
- *Prodotti surgelati / (°) Prodotto preparato in cucina • Vengono somministrati almeno tre tipi diversi di frutta di stagione.

NON SOMMINISTRARE LATTE E DERIVATI, NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGGIATO NE' IN FASE DI PREPARAZIONE NE IN FASE DI SOMMINISTRAZIONE).
ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI. LEGGERE ETICHETTE E/O SCHEDE TECNICHE PER ESCLUDERE LE TRACCE