

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

Comune di VILLA CORTESE

Dussmann

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