



Menù primaverile con indicazione allergeni 2024/2025

Scuola primaria Cesana Brianza

Comune di
Cesana Brianza



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<p>Passato*⁹ di legumi^{15 6} con crostini¹⁷ Tacchino affettato[^] Patate* all'olio Frutta fresca di stagione Pane¹</p>	<p>Riso all'olio Macinata di carne⁹ Carote* all'olio Frutta fresca di stagione Pane¹</p>	<p>Pasta¹ al ragù di verdure*^{7 9} Frittata³ al formaggio⁷ Insalata Frutta fresca di stagione Pane integrale¹</p>		<p>Risotto¹ allo zafferano Spalmabile¹ Pomodori in insalata Gelato^{3 5 7 8} Pane¹</p>
2	<p>Pasta¹ al pomodoro^{7 9} Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane¹</p>	<p>Focaccia¹ Formaggio⁷ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane¹</p>	<p>Ravioli^{1 3 5 6 8} di magro¹ alla salvia Frittata^{3 7} alle verdure Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane integrale¹</p>		<p>Farro^{1 5 6} con zafferano e zucchine* Platessa^{0 4} dorata*^{1 3 6} Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane¹</p>
3	<p>Pizza¹ margherita⁷ Insalata mista Yogurt alla frutta⁷ Grissini^{1 6}</p>	<p>Pasta¹ pomodoro⁹ e basilico⁷ Frittata^{3 7} al forno Carotine baby* Frutta fresca di stagione Pane¹</p>	<p>Risotto¹ allo zafferano Pollo al forno Zucchine* gratinate¹ Frutta fresca di stagione Pane integrale</p>		<p>Pasta¹ all'olio⁷ Bocconcini di merluzzo^{0 4} gratinato*^{1 6} Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane¹</p>
4	<p>Pasta¹ pomodoro⁹ e origano⁷ Formaggio⁷ Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane¹</p>	<p>Pasta¹ la pesto^{3 5 7 8} Cotoletta^{1 3} di lonza Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane¹</p>	<p>Orzotto^{1 5 6} pomodoro⁹ e ricotta⁷ Frittata^{3 7} al forno Fagiolini* alla salvia Frutta fresca di stagione Pane integrale¹</p>		<p>Risotto¹ alla parmigiana Bastoncini di pesce*^{1 3 4 5 6} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane¹</p>

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann