



Menù Invernale – ANZIANI DOMICILIATI E CDI – dal 21/10/24 al 06/04/25

Comune di
BUCCINASCIO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASSATO DI LEGUMI E VERDURE* FORMAGGIO STAGIONATO FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Tè e biscotti	PASTA ALL'OLIO PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Succo di frutta e cracker	PASTA AL PESTO HAMBURGER DI MANZO CAROTE* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Frutta	PASTA AL POMODORO POLLO AL FORNO FINOCCHI* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Plum cake	RISOTTO ALLA PARMIGIANA BASTONCINI DI PESCE* ZUCCHINE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Focaccia
2	PIZZA (piatto unico) PISELLI E CAROTE* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Tè e biscotti	PASSATO DI VERDURE* CON ORZO COTOLETTA DI POLLO* INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE Merenda: succo di frutta e cracker	RISOTTO ALLA ZUCCA MOZZARELLA COSTE* ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Frutta	PASTA INTEGRALE AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO RATATOUILLE DI VERDURE* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Plum cake	RAVIOLI OLIO E SALVIA MERLUZZO* DORATO CAROTE * FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Focaccia
3	PASTA AL RAGÙ VEGETALE TORTA PASQUALINA FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Tè e biscotti	CREMA DI LEGUMI E VERDURE* CON PASTA HAMBURGER VEGETALI INSALATA VERDE FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Succo di frutta e cracker	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO BROCCOLI* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Frutta	PASTA AL PESTO FORMAGGIO FRESCO CAROTE* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Plum cake	RISOTTO ALLA PARMIGIANA MERLUZZO* CON POM E OLIVE E CAPPERI FINOCCHI* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Focaccia
4	PASTA AL RAGU' FORMAGGIO INSALATA VERDE E CAROTE FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Tè e biscotti	PIZZA (piatto unico) FAGIOLINI* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Succo di frutta e cracker	PASSATO DI VERDURE* CON RISO UOVA SODE PATATE AL FORNO* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Frutta	PASTA AL POMODORO ARISTA AL FORNO SPINACI* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Plum cake	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO* ALLA MILANESE CAROTE* FRUTTA DI STAGIONE Merenda: Focaccia

Le merende vengono servite agli utenti del post orario -* 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. Viene utilizzato per tutte le preparazioni esclusivamente olio evo d'oliva. Grammatore 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 contaminatio sito/processo". In caso di necessità si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".