

Menù ESTIVO A.S. 2024/2025 CELIACHIA

Scuole del comune di Lainate MENU' DAL 15/04/24 AL 18/10/24

La pizza verrà distribuita il LUNEDÌ: PIZZA S/G, PROSCIUTTO COTTO (1/2 porz.), CONTORNO, FRUTTA/DESSERT S/G

- la prima settimana alle scuole PRIMARIE CAIROLI E SICILIA
- la seconda settimana alla scuola PRIMARIA LA MARMORA
- la terza settimana alla SCUOLA PRIMARIA LITTA MEDIE
- la quarta settimana alle scuole MATERNE



| SETTIMANA | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|---|---|--|---|--|
| 1 | Pasta integrale al ragù vegetale Mozzarella° Pomodori° in insalata Frutta di stagione° Pane | Crema di ceci° s/g con riso° Cotoletta di lonza panata al forno Carote° julienne Frutta di stagione° Pane | Pasta al pesto° s/g Arrosto di tacchino al forno Zucchine fresche° trifolate Frutta di stagione° /MEDIE: Gelato* s/g Pane | Risotto° al pomodoro° Frittata° con patate° Insalata verde° Frutta di stagione° Pane | Pasta alla mimosa Bastoncini si pesce s/g Fagiolini all'olio* Gelato* § s/g Pane |
| 2 | Pasta con zucchine° e speck Uovo sodo Piselli brasati° Frutta di stagione° Pane | Risotto° allo zafferano Arrosto di tacchino al latte Pomodori° in insalata Frutta di stagione° Pane | Pasta pasticciata° Insalata e carote° Frutta di stagione° /MEDIE: Gelato* s/g Pane | Pasta° agli aromi Striscioline di totano° Carote al forno** Frutta di stagione° Pane | Ravioli s/g di magro al pomodoro° Asiago D.O.P Zucchine fresche° trifolate Gelato* § s/g Pane |
| 3 | Pasta alla norma° Primo sale° Insalata mista° con olive verdi a rondelle Frutta di stagione° Pane | Pasta all'olio Bocconcini di pollo° dorati Fagiolini in insalata* Frutta di stagione° Pane | Pasta pomodoro e ricotta Insalata di cannellini° e pomodori° Frutta di stagione° /MEDIE: Gelato* s/g Pane | Risotto alla parmigiana Frittata° tonda alle erbe** Patate° prezzemolate Frutta di stagione° Pane | Hamburger di nasello* gratinato Carote° julienne Gelato* § s/g Pane |
| 4 | Riso° pomodoro° e lenticchie° s/g Bastoncini di merluzzo* s/g Insalata mista° Frutta di stagione° Pane | Pasta tonno e olive (bianca) Formaggio spalmabile Pomodori° in insalata Frutta di stagione° Grissini s/g | Pasta pomodoro° e basilico Cosce di pollo al forno Carote al forno* Frutta di stagione° /MEDIE: Torta s/g Pane | Vellutata di zucchine° e carote° con riso Arrosto di vitello al forno Patate al forno Frutta di stagione° Pane | Ravioli s/g di magro olio e salvia Frittata° arcobaleno (carote e zucchine) Insalata verde° e mais Gelato* § s/g Pane |

MERENDE Tortina S/G Grissini s/g Tortina S/G Pane s/g e marmellata Mousse di frutta

VENGONO SEMPRE UTILIZZATI PASTA, FARINA, PIZZA, PANE, PAN GRATTATO SENZA GLUTINE § TORTA DEI COMPLEANNI (TORTINA S/G):

I° SETTIMANA: Litta II° SETTIMANA: primaria Cairolì e Sicilia III° SETTIMANA: primaria Lamarmora IV° SETTIMANA: materne

° PRODOTTO BIOLOGICO
*Prodotto surgelato all'origine

Prodotti da agricoltura biologica: riso, orzo, farro, miglio, avena, biscotti secchi, cracker, grissini, fette biscottate, olio extravergine di oliva, zucchero di canna, confettura di frutta, pesto, the, robiola, burro, mozzarella, prodotti orticoli surgelati (cavolfiori, fagiolini, piselli, minestrone) e frutta di stagione

Prodotti da agricoltura Biologica proposti 1 volta al mese: pasta secca, carne bovina (mensile), carne avicunicola (mensile)

Pane tipo "00": 50g - Pane integrale (1 volta/settimana): 50g a ridotto quantitativo di sale