



Menù PRIMAVERA/ESTATE

SAN GIULIANO MILANESE DAL 18-03-2024

INFANZIAPRIMARIAECONDARIA – NO GLUTINE



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 AL PARMIGIANO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT ZUCCA E BESCIAMELLA CROCCHETTE DI SOIA CON PISELLI E VERDURE JULIENNE FAGIOLINI FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PIZZA B-AGLUT MARGHERITA - INSALATA MISTA CON CAROTE JULIENNE BUDINO AL CIOCCOLATO GRISSINI B-AGLUT	PASTA B-AGLUT POMODORO E LENTICCHIE (Per elementari) DITALINI B-AGLUT CON CREMA DI POMODORO E LENTICCHIE (Per le materne) PRIMO SALE PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT ALL'OLIO E PARMIGIANO ROLLE' DI FRITTATA FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE B- AGLUT
25-03-2024 22-04-2024 20-05-2024 17-06-2024	PASTA B-AGLUT AL RAGU' FRESCO SPALMABILE 50g ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	RISOTTO ZAFFERANO PESCE IMPANATO CON PAN GRATTATO B-AGLUT CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	RAVIOLI B-AGLUT ALLA SALVIA COTOLETTA ALLA MILANESE CON PAN GRATTATO B-AGLUT BIETE ALL'OLIO MUFFIN B-AGLUT PANE B AGLUT	PASTA B-AGLUT AL PESTO DI ZUCCHINE E BASILICO ROLLE' DI FRITTATA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE B AGLUT	PASTA B-AGLUT ALLA NORMA CON CREMA DI POMODORO E MELANZANE DITALINI B-AGLUT (per le materne) PLATESSA GRATINATA CON PAN GRATTATO B-AGLUT PURE' DI PATATE FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT
01-04-2024 29-04-2024 27-05-2024 24-06-2024	PASTA B-AGLUT IN CREMA DI POMODORO E CANNELLINI DITALINI B-AGLUT (per le materne) BOCCONCINI DI POLLO con pan-grattato B-aglut CAVOLO CAPPUCCIO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT AL PESTO ROLLE' DI FRITTATA CAROTE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT ALL'OLIO E PARMIGIANO POLPETTE DI MANZO AL POMODORO PURE' MOUSSE DI FRUTTA PANE B-AGLUT	RISOTTO ALLA BARBABIETOLA FRULLATA MOZZARELLA POMODORI FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT IN CREMA DI PEPERONI (CON POMODORO E PEPERONI) MERLUZZO GRATINATO CON PAN GRATTATO B-AGLUT SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT
08-04-2024 06-05-2024 03-06-2024	PASTA B-AGLUT IN CREMA DI ZAFFERANO FRITTATA CAROTE E FINOCCHI IN INSALATA YOGURT DI FRUTTA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT AL POMODORO CROCCHETTE DI PESCE (per le elementari) TOTANI GRATINATI CON PAN GRATTATO B-AGLUT (per le materne) SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT IN CREMA DI BROCCOLI INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO PATATINE STICK FRUTTA FRESCA CRACKER B-AGLUT	RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI SCALOPPINE DI POLLO CON FARINA B-AGLUT CAROTE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT ALL' AMATRICIANA RICOTTINA ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE B- AGLUT

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

TUTTI I PIATTI VENGONO CONFEZIONATI SINGOLARMENTE, SEPARATAMENTE E IDENTIFICATI IN MANIERA PERSONALIZZATA. NON SOMMINISTRARE PRODOTTI CHE CONTENGONO GLUTINE, VERIFICARE CHE I PRODOTTI IMPIEGATI SIANO IDONEI PER I CELIACI (LEGGERE ETICHETTE). UTILIZZARE PRODOTTI DA PRONTUARIO AIC O CON MARCHIO SPIGA BARRATA O NOTIFICATI DAL MINISTERO DELLA SALUTE CON SCRITTA "SENZA GLUTINE" • 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.