



Menù PRIMAVERA/ESTATE

SAN GIULIANO MILANESE DAL 18-03-2024

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA - **NO LATTE**



| 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 FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE | PASTA CON CREMA DI ZUCCA CROCCHETTE DI SOIA CON PISELLI E VERDURE JULIENNE FAGIOLINI FRUTTA FRESCA PANE | PIZZA MARINARA CON TONNO INSALATA MISTA CON CAROTE JULIENNE BUDINO DI SOIA AL CIOCCOLATO GRISSINI | PASTA POMODORO E LENTICCHIE (Per elementari) DITALINI CON CREMA DI POMODORO E LENTICCHIE (Per le materne) PESCE AL FORNO PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE | PASTA ALL'OLIO FRITTATINA FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE |
| 25-03-2024 22-04-2024 20-05-2024 17-06-2024 | PASTA AL RAGU' AFFETTATO DI TACCHINO 50g ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE | RISOTTO ZAFFERANO PESCE AL FORNO IMPANATO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE | PASTA ALLA SALVIA COTOLETTA ALLA MILANESE BIETE ALL'OLIO DOLCETTO SENZA LATTOSIO PANE | PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE E BASILICO FRITTATINA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE | PASTA ALLA NORMA CON CREMA DI POMODORO E MELANZANE DITALINI (per le materne) PLATESSA GRATINATA PURE' DI PATATE SENZA LATTE FRUTTA FRESCA PANE |
| 01-04-2024 29-04-2024 27-05-2024 24-06-2024 | PASTA IN CREMA DI POMODORO E CANNELLINI DITALINI (per le materne) BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI CAVOLO CAPPUCCIO FRUTTA FRESCA PANE | PASTA AL PESTO SENZA FORMAGGIO FRITTATINA CAROTE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE | PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI MANZO AL POMODORO PURE' DI PATATE SENZA LATTE MOUSSE DI FRUTTA PANE INTEGRALE | RISOTTO ALLA BARBABIETOLA FRULLATA AFFETTATO DI TACCHINO POMODORI FRUTTA FRESCA PANE | PASTA IN CREMA DI PEPERONI (CON POMODORO E PEPERONI) MERLUZZO GRATINATO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE |
| 08-04-2024 06-05-2024 03-06-2024 | PASTA ALLO ZAFFERANO FRITTATA CAROTE E FINOCCHI IN INSALATA YOGURT DI SOIA PANE | PASTA INTEGRALE AL POMODORO CROCCHETTE DI PESCE (per le elementari) TOTANI GRATINATI (per le materne) SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE | PASTA IN CREMA DI BROCCOLI PROSCIUTTO COTTO PATATINE STICK FRUTTA FRESCA CRACKER | RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI SCALOPPINE DI POLLO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE | PASTA ALL' AMATRICIANA PESCE AL FORNO ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE |

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

TUTTI I PIATTI DESTINATI ALLE DIETE VENGONO CONFEZIONATI SINGOLARMENTE, SEPARATAMENTE E IDENTIFICATI IN MANIERA PERSONALIZZATA.

- 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.

NON SOMMINISTRARE LATTE E DERIVATI, NON AGGIUNGERE FORMAGGIO GRATTUGGIATO NE' IN FASE DI PREPARAZIONE NE IN FASE DI SOMMINISTRAZIONE).
ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI. LEGGERE ETICHETTE E/O SCHEDE TECNICHE PER ESCLUDERE LE TRACCE