



Menù PRIMAVERA/ESTATE SAN GIULIANO MILANESE DAL 18-03-2024 INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA - **NO UOVA**



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 ZUCCA E BESCIAPELLA CROCCHETTE DI SOIA CON PISELLI E VERDURE JULIENNE FAGIOLINI FRUTTA FRESCA PANE	PIZZA MARGHERITA - INSALATA MISTA CON CAROTE JULIENNE BUDINO AL CIOCCOLATO GRISSINI	PASTA POMODORO E LENTICCHIE (Per elementari) DITALINI CON CREMA DI POMODORO E LENTICCHIE (Per le materne) PRIMO SALE PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO PESCE AL FORNO FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE
25-03-2024 22-04-2024 20-05-2024 17-06-2024	PASTA AL RAGU' FRESCO SPALMABILE 50g ZUCCHINE CUBETTATE AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ZAFFERANO PESCE AL FORNO GRATINATO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALLA SALVIA COTOLETTA ALLA MILANESE BIETE ALL'OLIO MERENDINA SENZA UOVA PANE	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE E BASILICO AFFETTATO DI TACCHINO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALLA NORMA CON CREMA DI POMODORO E MELANZANE DITALINI (per le materne) PLATESSA GRATINATA PURE' DI PATATE 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 CAVOLO CAPPUCCIO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO AFFETTATO DI TACCHINO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI MANZO AL POMODORO PURE' MOUSSE DI FRUTTA PANE INTEGRALE	RISOTTO ALLA BARBABIETOLA FRULLATA MOZZARELLA 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 IN CREMA DI ZAFFERANO FORMAGGIO CAROTE E FINOCCHI IN INSALATA YOGURT DI FRUTTA 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 INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO PATATINE STICK FRUTTA FRESCA CRACKER	RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI SCALOPPINE DI POLLO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE INTEGRALE	PASTA ALL' AMATRICIANA RICOTTINA 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 UOVA NE GRANA IN QUANTO CONTIENE IL LISOZIMA DELL'UOVO. NE' IN FASE DI PREPARAZIONE NE IN FASE DI SOMMINISTRAZIONE.**
- **ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI. LEGGERE ETICHETTE DI TUTTI I FORMAGGI IN GENERE E/O SCHEDE TECNICHE PER ESCLUDERE LE TRACCE.**