

MENU' ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Menù primavera estate in vigore dal 23 aprile 2025

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
L	Fusilli con zafferano e verdure* ^{1,9} Polpettine di fagioli cannellini e zucchine* ^{1,3} Insalata Mousse di frutta Pane ¹ Merenda: Yogurt bianco intero SZ ⁷ <u>Consigli per la sera:</u> Insalata di miglio, uovo sodo e verdure di stagione	Pasta alla Norma* ^{1,9} Pollo* arrosto Carote* prezzemolate Mousse di frutta Pane ¹ Merenda: Frutta fresca <u>Consigli per la sera:</u> Crema di ceci con grano saraceno Pomodori	Insalata di farro ^{1,7} Tortino di patate* e fagioli ^{1,3} Carote julienne Mousse di frutta Pane ¹ Merenda: Cracker ¹ <u>Consigli per la sera:</u> Pasta in insalata con verdure Primo sale e finocchi	Insalata di riso con ortaggi* Frittata con erbe* ^{3,7} Finocchi* in insalata Mousse di frutta Pane ¹ Merenda: Macedonia di frutta fresca <u>Consigli per la sera:</u> Insalata di pasta con lenticchie Insalata mista
M	Ravioli di magro agli aromi ^{1,3,7} Primo sale ⁷ ½ PORZIONE Pomodori Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Cracker ¹ <u>Consigli per la sera:</u> Pasta con ragù di verdure Plattessa e carotine	Risotto con zucchine* ^{3,7} Frittata con verdure* ^{3,7} Finocchi in insalata Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Mousse di frutta <u>Consigli per la sera:</u> Pasta allo zafferano Sogliola gratinata e spinaci	Pasta con pesto ^{1,3,7,8} Crescenza ⁷ Fagiolini* in insalata Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Frutta fresca <u>Consigli per la sera:</u> Pastina in brodo vegetale Petto di pollo agli aromi e pomodori	Pasta con pomodoro fresco e basilico ^{1,9} Pollo* agli aromi Macedonia di verdure* Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Cracker ¹ <u>Consigli per la sera:</u> Passato di verdure Medaglioni pesce, zucchine e patate
M	Pennette integrali biologici al pesto ^{1,3,7,8} Scaloppine di pollo* al limone ¹ Zucchine* al vapore Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Macedonia di frutta fresca <u>Consigli per la sera:</u> Cereali in insalata con Misto di ortaggi e ceci	Pasta pomodoro e profumo di menta ^{1,9} Robiola ⁷ Insalata Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Cracker ¹ <u>Consigli per la sera:</u> Insalata di riso con ortaggi Tacchino alla pizzaioia e carote all'olio	Fusilli integrali con pomodoro e olive ^{1,9} Frittata ^{3,7} Insalata mista Macedonia di frutta fresca Pane ¹ Merenda: Yogurt bianco intero SZ ⁷ <u>Consigli per la sera:</u> Orzotto alla parmigiana (piatto unico) Fagiolini	PIATTO UNICO Crema di legumi con pasta ^{1,9} Patate* e zucchine* al forno Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Frutta fresca <u>Consigli per la sera:</u> Insalata di riso venere Uovo sodo e pomodori in umido
G	Passato di verdure* con riso ⁹ Frittata ^{3,7} Spinaci* Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Mousse di frutta <u>Consigli per la sera:</u> Pasta con pomodoro fresco Ricotta e zucchine	Insalata di riso* con verdure*, piselli*, formaggio e mais ⁷ Pomodori in insalata Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Macedonia di frutta fresca <u>Consigli per la sera:</u> Pasta con pomodorino fresco Uovo strapazzato e peperoni	Crema di zucchine* con riso Arista* al forno ¹ Bis di verdure* (carote* e zucchine*) Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Mousse di frutta <u>Consigli per la sera:</u> Insalata di pasta Merluzzo al limone e insalata	Pizza rossa ¹ Caprese ⁷ (Pomodoro e mozzarella) Frutta fresca Pane ¹ Merenda: Mousse di frutta <u>Consigli per la sera:</u> Pastina con pomodoro Fettine di tacchino ai ferri e carote julienne
V	Pasta pomodoro e basilico ^{1,9} Merluzzo* gratinato ^{1,4} Carote julienne Macedonia di frutta fresca Pane integrale ¹ Merenda: Frutta fresca <u>Consigli per la sera:</u> Riso alla milanese Cotoletta di tacchino al forno e finocchi	Passato di verdure* ⁹ Plattessa* dorata ^{1,3,4} Patate* al forno Frutta fresca Pane integrale ¹ Merenda: Mousse di frutta <u>Consigli per la sera:</u> Pasta con zucchine Crescenza e insalata	Pasta al pomodoro ^{1,9} Filetto di nasello* gratinato alle erbe ^{1,4} Spinaci* al vapore Frutta fresca Pane integrale ¹ Merenda: Macedonia di frutta fresca <u>Consigli per la sera:</u> Pastina con pomodoro Flan di uova e zucchine	Pasta con zucchine* e menta ¹ Bastoncini di pesce* ^{1,4} Bis di verdure* (Fagiolini* e carote*) Frutta fresca Pane integrale ¹ Merenda: Frutta fresca <u>Consigli per la sera:</u> Pasta agli aromi Formaggio cremoso e insalata

LA VERDURA E LA FRUTTA FRESCA PROPOSTA SONO DI STAGIONE. VIENE UTILIZZATO SALE IODATO SOLO NELLE PREPARAZIONI A CRUDO, PER RIDURNE IL CONSUMO VENGONO UTILIZZATE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE. NON SONO UTILIZZATI DADI NÈ INSAPORITORI. I CONDIMENTI A CRUDO SONO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. IL PIANO ALIMENTARE E' STATO ELABORATO IN RIFERIMENTO ALLE LINEE GUIDA DELL'ATS MILANO: MANGIARE SANO A SCUOLA, DOCUMENTO D' INDIRIZZO PER L'ELABORAZIONE DEI MENU NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENU VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUO' CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO. *L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine

