

Menù ESTIVO

DIETE PRIVE DI LATTE

in vigore dal 10/04/2019

| | 1^ Settimana | 2^ Settimana | 3^ Settimana | 4^ Settimana |
|-------------------|--|--|---|--|
| LUNEDI' | Risotto con piselli* Prosciutto cotto Insalata mista Frutta Fresca Pane integrale | Pizza marinara - Misto di verdura fresca (cavolo cappuccio, cetrioli, pomodori) Frutta Fresca Pane | Pasta all'ortolana Tacchino arrosto Carote* all'olio Frutta Fresca Pane integrale | Risotto allo zafferano Frittata con verdure Cavolo cappuccio Frutta Fresca Pane |
| MARTEDI' | Pasta integrale con crema di zucchine* Cotoletta alla milanese Spinaci * all'olio Frutta Fresca Pane | Risotto allo zafferano Polpette di ceci Carote* all'olio Frutta Fresca Pane | Risotto all'olio Frittata con verdure Insalata mista Frutta Fresca Pane | Pasta in crema di melanzane Arrosto di lonza agli aromi Carote all'olio Frutta Fresca Pane |
| MERCOLEDI' | Pasta al pomodoro Rollè agli spinaci* Carote* all'olio Frutta Fresca Pane | Pasta in crema di peperoni Arrosto di tacchino freddo Zucchine* all'olio Frutta Fresca Pane | Crema di verdura Pollo al rosmarino Patate lesse e fagiolini* Frutta Fresca Pane | Pasta pomodoro e olive Merluzzo gratinato* ^o Insalata mista Frutta Fresca Pane |
| GIOVEDI' | Pasta alle melanzane Crocchette di soia Finocchi in insalata Frutta Fresca Pane | Pasta agli aromi Frittata con julienne di zucchine Erbette*all'olio Frutta Fresca Pane | Pasta all'olio Tortino di legumi Finocchi in insalata e carote julienne Frutta Fresca Pane | Insalata di riso primavera Hamburger di legumi e verdure Erbette all'olio Frutta Fresca Pane |
| VENERDI' | Insalata d'orzo al pesto Platessa gratinata Fagiolini* all'olio Frutta Fresca Pane | Crema di carote* con farro Petto di pollo ferri\pesce forno Pomodori con origano Frutta Fresca Pane | Pasta integrale pomodoro e basilico Sformato di nasello Spinaci all'olio Frutta Fresca Pane | Pasta agli aromi Crocchette di pesce* Insalata e pomodori Frutta Fresca Pane |

*Prodotto surgelato ^o La preparazione e la produzione viene effettuata nel centro cottura.

* La somministrazione della frutta avviene a metà mattina e sarà alternata secondo frutta di stagione di origine biologica o lotta integrata, salvo disponibilità di mercato.

* Il pane è a basso contenuto di sale. Viene somministrato con il secondo piatto. Pasta, cereali, legumi, pomodoro, frutta, verdura, farina sono di origine biologica. Utilizzo per tutte le preparazioni di sale iodato e olio extra vergine di oliva come unico condimento.* Grammatore in linea con documento ATS Mangiar sano...a Scuola (scaricabile dal portale www.ats-milano.it)

***si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù 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 il referente aziendale della presente Società"

*** NON SOMMINISTRARE LATTE E DERIVATI(NON AGGIUNGERE FORMAGGIO NE' IN FASE DI PREPARAZIONE NE' SOMMINISTRAZIONE.ATTENZIONE INGREDIENTI LEGGERE ETICHETTE E/O SCHEDE TECNICHE.**

Elaborato dalla dietista Erika Caterina Genio