

MENU AUTUNNO-INVERNO

CANEGRATE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI 1° GRADO DAL 26 OTTOBRE 2020 AL 16 APRILE 2021

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta integrale al pomodoro Asiago DOP Zucchine al forno Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca Fusi di pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Filetto di nasello al forno Patate olio e prezzemolo Pane - Frutta di stagione	Passato con crostini Polpette di manzo con piselli Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione
2° settimana	Pasta con pomodoro e ricotta Bocconcini di tacchino al forno Carote grattugiate Pane Frutta di stagione	Vellutata di verdure con farro Prosciutto cotto Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Primosale Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Lonza al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo Zucchine Pane Yogurt
3° settimana	Pasta integrale al sugo di verdure Uova sode Carote al forno al grana Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo Grana e provolone Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto olio e grana Arrosto di vitello Carote julienne Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù Piselli brasati Pane Budino	Fusilli olio e parmigiano Platessa al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione
4° settimana	Riso al pomodoro Frittata con latte e parmigiano patate al forno Pane Frutta di stagione	Gnocchetti di patate al pomodoro Crescenza Insalata di carote Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger di manzo Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Brasato con polenta Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con pasta Filetto di merluzzo gratinato Insalata verde Pane Frutta di stagione

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.
Eventuali necessità vengono gestite con la produzione di diete speciali.

