

MENU AUTUNNO-INVERNO

CANEGRATE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI 1° GRADO DAL 18 OTTOBRE 2021 AL 15 APRILE 2022

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Risotto alla zucca crescenza fagiolini Pane Frutta di stagione	Minestrone con pasta Fusi di pollo al forno insalata Pane Frutta di stagione	Polenta e bruscit Carote lesse Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio evo Platessa gratinata Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione
2° settimana	Pasta al pesto Polpette di manzo con piselli Pane Frutta fresca	Passato di lenticchie con pasta Grana e provolone fagiolini Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù Carote julienne Pane Yogurt	Pasta agli aromi Frittata al formaggio Patate al forno Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Polpette di pesce Zucchine al forno Pane Gelato
3° settimana	Pasta integrale al sugo di verdure robiola fagiolini Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Uova sode Insalata verde con mais Pane Frutta di stagione	Pasta broccoli e speck Arrostato di lonza Finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato Piselli brasati Pane Frutta di stagione
4° settimana	Pasta alla pizzaiola Frittata al prosciutto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Hamburger Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta Integrale al pomodoro Scaloppina di lonza impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Formaggio fresco Zucchine trifolate Pane budino	Risotto agli aromi Platessa gratinata Finocchi in insalata 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.

