

PRIVO DI LATTE UOVA FRUTTA SECCA E DERIVATI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA Dal 13.05.24 al 17.05.24 Dal 10.06.24 al 14.06.24 A.S. 2024/2025 Dal 09.09.24 al 13.09.24 Dal 07.10.24 al 11.10.24	Pasta con besciamella di riso e pomodoro Farinata di ceci priva di latte e derivati Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Farro al basilico Pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso all'olio evo Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Pizza al tonno senza formaggio Insalata Frutta fresca Pane	Pasta integrale al ragù di verdura Pesce al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
SECONDA SETTIMANA Dal 20.05.24 al 24.05.24 Dal 17.06.24 al 21.06.24 A.S. 2024/2025 Dal 16.09.24 al 20.09.24 Dal 14.10.24 al 17.10.24	Pasta al pomodoro fresco Pesce al forno Insalata Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane	Orzotto allo zafferano con besciamella di riso Arrosto di tacchino alle mele Pomodori Frutta fresca Pane	Riso all'olio evo Legumi in umido Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane integrale	Pasta agli aromi Totani gratinati privi di latte e derivati Zucchine Frutta fresca Pane
TERZA SETTIMANA Dal 27.05.24 al 31.05.24 Dal 24.06.24 al 28.06.24 A.S. 2024/2025 Dal 23.09.24 al 27.09.24 Dal 21.10.24 al 25.10.24	Pasta bio integrale al pomodoro Legumi Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo Merluzzo gratinato privo di latte e derivati Insalata mista Frutta fresca Pane	Pizza al tonno senza formaggio Pomodori Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchine priva di latte e derivati Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale	Riso alla cantonese con piselli senza uova Carote cotte Frutta fresca Pane
QUARTA SETTIMANA Dal 03.06.24 al 07.06.24 A.S. 2024/2025 Dal 30.09.24 al 04.10.24 Dal 28.10.24 al 01.11.24	Pasta allo zafferano con besciamella di riso Polpette alla pizzaioia Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane	Risotto al pomodoro con besciamella di riso Legumi Insalata Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo Crocchette di legumi prive di latte uova e derivati Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta al basilico Platessa gratinata al forno priva di latte e derivati Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Pollo al forno Pomodori Frutta fresca Pane

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso parboiled, legumi, cereali, olio extravergine, pomodori pelati, verdura, frutta fresca.

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sale (1,7% farina); utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi; il pane sarà distribuito dopo il primo piatto.

* prodotto tritato, assemblato e cucinato in loco

NON utilizzare e NON somministrare LATTE, LATTICINI, FORMAGGI E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, FRUTTA SECCA

NON utilizzare e NON somministrare ALIMENTI CONTENENTI TUTTO QUANTO SOPRA INDICATO anche come contaminante o sotto forma di additivo o coadiuvante o addensante, ecc (es. proteine del latte, lattosio)

NON aggiungere FORMAGGIO GRATTUGIATO nè in fase di preparazione nè in fase di somministrazione

ATTUARE SEMPRE il controllo rigoroso e sistematico di tutti gli alimenti/prodotti/ingredienti da utilizzare/somministrare (es. pane comune, gnocchi, pangrattato, crostini, dadi e preparati per brodo, ecc.),

verificando che non contengano quanto sopra indicato e non ne riportino in etichetta la possibile presenza con diciture quali "PUÒ CONTENERE TRACCE DI..." O "PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA ..."

ATTENERSI alla tabella dietetica speciale e alle indicazioni dietologico nutrizionali riportate

ATTUARE tutte le azioni necessarie ad evitare eventuali contaminazioni, sia in fase di conservazione degli alimenti, che in fase di preparazione e distribuzione del pasto

Alimenti/preparazioni in rosso = sostitutivi rispetto alla tabella dietetica standard