

PRIVO DI UOVA 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 besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Farro al basilico Pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Pizza margherita 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 Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane	Orzotto allo zafferano Arrosto di tacchino alle mele Pomodori Frutta fresca Pane	Riso all'olio evo Legumi Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane integrale	Pasta agli aromi Totani gratinati 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 e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane	Pizza margherita Pomodori Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchini 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 Polpette alla pizzaioia prive di uova Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane ai 5 cereali	Risotto al pomodoro Legumi Insalata Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo Crocchette di legumi prive di uova Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta al basilico Platessa gratinata al forno Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Primo sale 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, uova, verdura, mozzarella, yogurt, 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 UOVA E DERIVATI

NON utilizzare e NON somministrare ALIMENTI CONTENENTI TUTTO QUANTO SOPRA INDICATO anche come contaminante o sotto forma di additivo o coadiuvante o addensante, ecc

NON aggiungere FORMAGGIO GRANA n  in fase di preparazione n  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 "PU  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

