

MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
ANNO SCOLASTICO 2024-2025 In vigore dal 04/11/2024 al 28/03/2025 PRIVO DI UOVA E DERIVATI



| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|--|---|--|---|--|
| 1 settimana dal 04/11 al 08/11 dal 02/12 al 06/12 2025 dal 13/01 al 17/01 dal 10/02 al 14/02 dal 10/03 al 14/03 | Risotto alla zucca Pesce al forno Spinaci Pane Frutta | Pasta allo zafferano Formaggio no grana Insalata Pane Frutta | Pasta all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta | Minestrina in brodo vegetale Arrosto di tacchino al forno Patate lesse e fagiolini Pane integrale Frutta | Pasta alla pizzaiola Tonno Erbette Pane Frutta |
| 2 settimana dal 11/11 al 15/11 dal 09/12 al 13/12 2025 dal 20/01 al 24/01 dal 17/02 al 21/02 dal 17/03 al 21/03 | Pasta integrale besciamella e pomodoro Farinata di ceci Carote julienne Pane Frutta | Polenta Bocconcini di pollo Spinaci Pane Frutta | Pasta all'olio evo Legumi Fagiolini Pane ai 5 cereali Frutta | Passato di verdure con crostini Totani in umido Purea di patate e zucca Pane Frutta | Orzotto allo zafferano Bocconcini di mozzarella Insalata mista Pane Frutta |
| 3 settimana dal 18/11 al 22/11 dal 16/12 al 20/12 2025 dal 27/01 al 31/01 dal 24/02 al 28/02 dal 24/03 al 28/03 | Pasta al basilico Polpette di merluzzo alla pizzaiola prive di uova Spinaci Pane Frutta | Crema di patate e carote con farro Pollo al forno Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta | Pizza margherita Insalata Pane Frutta | Pasta al pomodoro Crocchette di legumi prive di uova Carote julienne Pane Frutta | Riso all'inglese Formaggio no grana Fagiolini Pane Frutta |
| 4 settimana dal 25/11 al 29/11 2025 dal 06/01 al 10/01 dal 03/02 al 07/02 dal 03/03 al 07/03 | Pasta alla crema di broccoli Polpette di manzo alla pizzaiola prive di uova Zucca al forno Pane Frutta | Risotto alla parmigiana Formaggio no grana Spinaci Pane integrale Frutta | Crema di verdure con crostini Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta | Lasagne al basilico Lenticchie in umido Carote cotte Pane Frutta | Pasta integrale al ragù di verdure Primo sale Insalata Pane Frutta |

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, 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 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