

MENU' AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI INZAGO MI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA
ANNO SCOLASTICO 2023-2024 In vigore dal 06/11/2023 al 29/03/2024
PRIVO DI LATTE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA Dal 06.11 al 10.11 Dal 18.12 al 22.12 2024 Dal 12.02 al 16.02 Dal 25.03 al 29.03	Pasta all'olio EVO Legumi/ farinata Insalata Pane Frutta	Pasta allo zafferano Fusi di pollo alla cacciatora Cavolfiori Pane integrale Frutta	Riso all'olio Frittata al forno Spinaci Pane Yogurt di soia	Minestrina in brodo vegetale Arrostito di tacchino al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Tonno Fagiolini Pane Frutta
SECONDA SETTIMANA Dal 13.11 al 17.11 2024 Dal 08.01 al 12.01 Dal 19.02 al 23.02	Pasta integrale al pomodoro Lenticchie in umido Carote julienne Pane Frutta	Pasta aurora Filetto di merluzzo gratinato Spinaci al forno Pane Cracker non salati	Lasagne di carne prive di latte Tris di verdura (patate, zucchine, carote) Pane integrale Frutta	Risotto alla milanese Uova sode Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdure con orzo Petto di pollo agli aromi Patate al forno Pane Frutta
TERZA SETTIMANA Dal 20.11 al 24.11 2024 Dal 15.01 al 19.01 Dal 26.02 al 01.03	Pasta al pesto Pesce al forno Finocchi crudi Pane integrale Frutta	Crema di verdure con riso Cotoletta di pollo Patate al forno Pane Dolce privo di latte	Pizza al tonno senza mozzarella ½ porz. tonno Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Polpette di manzo alla pizzaiola Zucca al forno Pane Frutta	Risotto al pomodoro Crocchette d'uovo Fagiolini Pane Frutta
QUARTA SETTIMANA Dal 27.11 al 01.12 2024 Dal 22.01 al 26.01 Dal 04.03 al 08.03	Minestra di verdure con farro Hamburger di manzo Patate lesse Pane Frutta	Pasta all'extravergine Farinata di ceci Insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Arrostito di lonza al forno Carote cotte Pane integrale Frutta	Risotto alla milanese Cubetti di merluzzo Spinaci al forno Pane Yogurt di soia	Pasta integrale al pomodoro Pollo Fagiolini all'olio evo Pane Frutta
QUINTA SETTIMANA Dal 04.12 al 08.12 2024 Dal 29.01 al 02.02 Dal 11.03 al 15.03	Riso all'inglese Piselli in umido Carote cotte Pane Dolce privo di latte	Polenta Spezzatino di tacchino Fagiolini Pane Frutta	Pasta allo zafferano Frittata Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio EVO Pollo Spinaci al forno Pane integrale Frutta	Crema di zucca e carote Merluzzo al pomodoro e olive Patate al forno Pane Frutta
SESTA SETTIMANA Dal 11.12 al 15.12 2024 Dal 05.02 al 09.02 Dal 18.03 al 22.03	Pasta alla crema di broccoli Polpette di manzo alla pizzaiola Zucca al forno Pane Frutta	Minestra di riso e prezzemolo Totani gratinati Patate al forno Pane Frutta	Pizza al tonno senza mozzarella ½ pz di tonno Insalata Pane Frutta	Lasagne al pesto prive di latte Lenticchie in umido Carote cotte Pane Cracker non salati	Pasta pasticciata al ragù priva di latte ½ porzione affettato di tacchino Finocchi crudi Pane Frutta

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta, riso, legumi, cereali, a ridotto contenuto di sale, olio extravergine, pomodori pelati, uova, verdura, mozzarella, yogurt, frutta.

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sodio; 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

ALLERGENI: 1) cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati 2) crostacei e prodotti a base di crostacei 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce 5) arachidi e prodotti a base di arachidi 6) soia e prodotti a base di soia 7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8) frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia 9) sedano e prodotti a base di sedano 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 14) molluschi e prodotti a base di molluschi

