

**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 LATTE E DERIVATI**

	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
<b>1 settimana</b> dal 04/11 al 08/11 dal 02/12 al 06/12 <b>2025</b> dal 13/01 al 17/01 dal 10/02 al 14/02 dal 10/03 al 14/03	Risotto alla zucca <b>privo di latte e derivati</b> Frittata al forno <b>priva di latte e derivati</b> Tris di verdure cotte Pane Frutta	Pasta allo zafferano <b>con besciamella di riso</b> <b>Pesce al forno</b> Insalata Pane Frutta	<b>Pasta all'olio evo</b> 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 Filetto di merluzzo gratinato Erbette Pane Frutta
<b>2 settimana</b> dal 11/11 al 15/11 dal 09/12 al 13/12 <b>2025</b> dal 20/01 al 24/01 dal 17/02 al 21/02 dal 17/03 al 21/03	Pasta integrale <b>besciamella di riso</b> e pomodoro Farinata di ceci <b>priva di latte e derivati</b> Carote julienne Pane Frutta	Polenta Bocconcini di pollo Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio evo Uova sode/ frittata al forno Fagiolini Pane ai 5 cereali Frutta	Passato di verdure con crostini Totani in umido Purea di patate e zucca <b>privo di latte e derivati</b> Pane Frutta	Orzotto allo zafferano <b>privo di latte e derivati</b> <b>Legumi</b> Insalata mista Pane Frutta
<b>3 settimana</b> dal 18/11 al 22/11 dal 16/12 al 20/12 <b>2025</b> dal 27/01 al 31/01 dal 24/02 al 28/02 dal 24/03 al 28/03	Pasta al <b>basilico</b> Polpette di merluzzo alla pizzaiola Spinaci Pane Frutta	Crema di patate e carote con farro <b>priva di latte e derivati</b> <b>Pollo al forno</b> Patate e cavolfiori Pane integrale Frutta	<b>Pizza al tonno senza formaggio</b> Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Frittata al forno <b>priva di latte e derivati</b> Fagiolini Pane Frutta
<b>4 settimana</b> dal 25/11 al 29/11 <b>2025</b> 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 Zucca al forno Pane Frutta	Lasagne al <b>basilico con besciamella di riso</b> Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Crema di verdure con crostini Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	<b>Riso all'olio</b> Crocchette d'uovo <b>prive di latte e derivati</b> Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure <b>Pesce al forno</b> Carote julienne 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, uova, 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.

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