

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 Tris di verdure cotte 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 Filetto di merluzzo gratinato 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 Broccoli 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 Primo sale 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	Lasagne prive di uova e derivati al basilico Piselli in umido Carote cotte Pane Frutta	Crema di verdure con crostini Merluzzo al pomodoro e olive Patate e fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Formaggio no grana Spinaci Pane integrale Frutta	Pasta integrale al ragù di verdure Scamorza 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, 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