

MENU AUTUNNO-INVERNO

CANEGRATE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI 1° GRADO DAL 24 OTTOBRE 2022 AL 14 APRILE 2023
UNA VOLTA AL MESE SARA' SERVITA LA TORTA DELLA CASA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Ravioli olio e salvia Primo sale Fagiolini Pane Frutta di stagione	Minestrone con Riso Fusi di pollo al forno / Petto di pollo x materna Zucchine gratinate Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Lasagne al ragù Mozzarella (30gr) Carote julienne Pane Budino	Pasta all'olio evo Merluzzo gratinato Finocchi in insalata /gratinati x infanzia Pane Frutta di stagione
2° settimana	Pasta integrale al pesto Polpette di manzo con piselli Pane Frutta fresca	Passato di lenticchie con pasta Grana e provolone Insalata e mais Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Rotolo frittata al prosciutto Patate al forno Pane Frutta di stagione	Polenta e Bruscit Carote julienne Pane Budino	Risotto alla zucca Polpette di pesce Merluzzo in umido per materna Zucchine gratinate Frutta di stagione
3° settimana	Pasta integrale al sugo di verdure Provolone Valpadana fagiolini Pane Frutta di stagione	Minestrone con orzo Pastina per elementari Fusi di pollo al forno Carote all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Uova sode Insalata verde con mais Pane Gelato	Pasta broccoli e speck Arrosto di lonza Zucchine gratinate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli Pane Frutta di stagione
4° settimana	Pasta alla pizzaiola Frittata al prosciutto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Hamburger Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta in bianco Fettina di lonza impanata Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù Formaggio fresco Zucchine trifolate Pane Yogurt	Riso all'olio evo Platessa gratinata Finocchi in insalata Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo.
Eventuali necessità vengono gestite con la produzione di diete speciali.

