

Menù Invernale scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado – Rozzano

2023 – 2024 DIETA PRIVA DI NESSUN TIPO DI CARNE

In vigore dal 30 ottobre 2023 dalla prima settimana

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	PIZZA PRIMARIA MINCIO, VALLE; FOSCOLO PASTA AL PESTO (INFANZIA E SECONDARIA) FONTAL PER INFANZIA E SECONDARIA) CAROTE JULIENNE MOUSSE DI FRUTTA	PIZZA(PRIMARIA) ORCHIDEE, CERVI PASTA AL RAGÙ DI VERDURE EDAMER FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO (*) MOUSSE DI FRUTTA	PIZZA(PRIMARIA) GAROFANO, CASSINO PASTA ALLA PORTOFINO FORMAGGIO SPALMABILE BROCCOLI AGLIO E OLIO (*) MOUSSE DI FRUTTA	PIZZA (INFANZIA E SECONDARIA) PASTA AL PESTO (PRIMARIA) EDAMER (SOLO PER PRIMARIA) CAROTE JULIENNE MOUSSE DI FRUTTA
MARTEDI'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO BASTONCINI DI PESCE (*) INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO FRITTATA AL FORMAGGIO ERBETTE (*) AGLIO E OLIO FRUTTA FRESCA	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA FAGOTTINO MEDITERRANEO (*) TRIS DI VERDURE BRASATE (*) FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURE (*) CON RISO TORTA SALATA POLENTA FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE (*) PESCE O TORTA SALATA BROCCOLI (*) AGLIO E OLIO YOGURT ALLA FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON RISO (*) PESCE O FORMAGGIO PATATE AL FORNO (*) FRUTTA FRESCA (PRIMARIA) TORTA(INFANZIA)	PASTA CON IL PESTO DI ZUCCHINE (*) TORTA SALATA CAROTE JULIENNE YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA AGLI AROMI MERLUZZO AL POMODORO (*) PATATE PREZZEMOLATE (*) YOGURT ALLA FRUTTA
GIOVEDI'	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO FINOCCHI CRUDI FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI (*) FRITTATA INSALATA YOGURT ALLA FRUTTA	AGNOLOTTI DI MAGRO OLIO E SALVIA BASTONCINI DI PESCE (*) PISELLI* BRASATI FRUTTA FRESCA (PRIMARIA) TORTA (INFANZIA E SECONDARIA)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (*) FRITTATA INSALATA FRUTTA FRESCA
VENERDI'	CREMA DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO (*) FAGOTTINO MEDITERRANEO (*) PISELLI* BRASATI BUDINO	RISOTTO AL ROSMARINO TORTINO DI TONNO CAVOLFIORI ALL'OLIO (*) TORTA (PRIMARIA) FRUTTA FRESCA (INFANZIA)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO FINOCCHI CRUDI TORTA (PRIMARIA) FRUTTA FRESCA(INFANZIA)	PASTA AL POMODORO E BASILICO TORTINO RUSTICO CON ZUCCHINE (*) CAVOLFIORI (*) GRATINATI BUDINO

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

La lista degli allergeni è consultabile in tutte le strutture di distribuzione.

Gli alimenti indicati in corsivo si intendono privi di carne di tutti i tipi di carne

Prodotti biologici forniti: pasta, riso, orzo, mele, arance, mandarini, banane, insalata, carote e finocchi da consumarsi crudi, olio extravergine di oliva, polpa di pomodoro, yogurt, fagioli, lenticchie, ceci.

I menù sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, gradibilità da parte degli utenti, introduzione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, sperimentazioni, proposte e indicazioni da parte degli organismi competenti e delle commissioni mensa ed esigenze alimentari di qualsiasi natura

(*) può contenere ingredienti surgelati all'origine

aggiornato a febbraio 2024