

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

2023 – 2024 DIETA PRIVA DI GLUTINE

In vigore dal 30 ottobre 2023 dalla prima settimana

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	<p>PIZZA S.G (PRIMARIA) MINCIO ;VALLE, FOSCOLO PASTA S.G AL PESTO (INFANZIA E SECONDARIA) FORMAGGIO (PER INFANZIA E SECONDARIA) PISELLI BRASATI (*) MOUSSE DI FRUTTA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PIZZA S.G (PRIMARIA) ORCHIDEE, CERVI PASTA S.G. AL RAGÙ DI VERDURE* FORMAGGIO FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO (*) MOUSSE DI FRUTTA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PIZZA S.G (PRIMARIA) CASSINO ,GAROFANI PASTA S: G ALLA PORTOFINO FORMAGGIO BROCCOLI AGLIO E OLIO (*) MOUSSE DI FRUTTA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PIZZA S: G (INFANZIA E SECONDARIA) PASTA S.G AL PESTO (PRIMARIA) FORMAGGIO (SOLO PER PRIMARIA) CAROTE JULIENNE MOUSSE DI FRUTTA PANE SENZA GLUTINE</p>
MARTEDI'	<p>RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO GRATINATO (*) INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>RISO IN BRODO FRITTATA AL FORMAGGIO ERBETTE (*) AGLIO E OLIO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>CREMA DI FAGIOLI CON RISO CARNE AL VAPORE TRIS DI VERDURE BRASATE (*) FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PASSATO DI VERDURE (*) CON RISO BRASATO POLENTA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE</p>
MERCOLEDI'	<p>PASTA S.G AL PESTO DI ZUCCHINE (*) ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI BROCCOLI (*) AGLIO E OLIO YOGURT ALLA FRUTTA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PASSATO DI VERDURA CON RISO (*) HAMBURGER AL POMODORO (*) PATATE AL FORNO (*) FRUTTA FRESCA (PRIMARIA) DOLCE S: G (INFANZIA) PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PASTA S.G CON IL PESTO DI ZUCCHINE (*) COTOLETTA DI POLLO CAROTE JULIENNE YOGURT ALLA FRUTTA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PASTA S.G AGLI AROMI MERLUZZO AL POMODORO (*) PATATE PREZZEMOLATE (*) YOGURT ALLA FRUTTA PANE SENZA GLUTINE</p>
GIOVEDI'	<p>PASTA S.G AL POMODORO E BASILICO UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO FINOCCHI CRUDI FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PASTA S.G AL PESTO DI BROCCOLI (*) POLLO AL FORNO INSALATA YOGURT ALLA FRUTTA PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PASTAS: G OLIO E GRANA MERLUZZO GRATINATO (*) PISELLI (*) BRASATI FRUTTA FRESCA (PRIMARIA) DOLCE S: G (INFANZIA) PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>RISOTTO ALLA PARMIGIANA POLLO AL FORNO INSALATA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE</p>
VENERDI'	<p>CREMA DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO (*) PESCE AL VAPORE O POMODORO (*) PISELLI* BRASATI BUDINO PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>RISOTTO AL ROSMARINO TORTINO DI TONNO (*) CAVOLFIORI ALL'OLIO (*) DOLCE S: G (PRIMARIA) FRUTTA FRESCA (INFANZIA) PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>RISOTTO ALLA PARMIGIANA UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO FINOCCHI CRUDI FRUTTA FRESCA (INFANZIA) DOLCE S: G (PRIMARIA) PANE SENZA GLUTINE</p>	<p>PASTA S.G AL POMODORO E BASILICO TORTINO DI VERDURE (*) CAVOLFIORI GRATINATI (*) BUDINO S.G PANE SENZA GLUTINE</p>

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 segnalati in corsivo si intendono privi di ogni fonte di glutine

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