

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

2023 – 2024 VEGANO

In vigore dal 30 ottobre 2023 dalla prima settimana

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA AL PESTO VERDURA COTTA CAROTE JULIENNE MOUSSE DI FRUTTA	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE LEGUMI FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO (*) MOUSSE DI FRUTTA	PASTA ALLA PORTOFINO LEGUMI BROCCOLI AGLIO E OLIO (*) MOUSSE DI FRUTTA	PASTA AL PESTO VERDURA COTTA CAROTE JULIENNE MOUSSE DI FRUTTA
MARTEDI'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO LEGUMI INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTINA IN BRODO LEGUMI ERBETTE (*) AGLIO E OLIO FRUTTA FRESCA	CREMA DI FAGIOLI CON PASTA VERDURA CRUDA TRIS DI VERDURE BRASATE (*) FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURE (*) CON RISO LEGUMI POLENTA FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE (*) LEGUMI BROCCOLI (*) AGLIO E OLIO BUDINO DI SOJA	PASSATO DI VERDURA CON RISO (*) LEGUMI PATATE AL FORNO (*) BUDINO DI SOJA (INFANZIA) FRUTTA FRESCA (PRIMARIA)	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* LEGUMI CAROTE JULIENNE BUDINO DI SOJA	PASTA AGLI AROMI LEGUMI PATATE PREZZEMOLATE (*) BUDINO DI SOJA
GIOVEDI'	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO LEGUMI FINOCCHI CRUDI FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI (*) LEGUMI INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTA ALL'OLIO LEGUMI PISELLI (*) BRASATI FRUTTA FRESCA (PRIMARIA) BUDINO DI SOIA (INFANZIA)	RISOTTO BIANCO (*) VERDURA COTTA INSALATA FRUTTA FRESCA
VENERDI'	CREMA DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO (*) LEGUMI PISELLI*BRASATI BUDINO DI SOJA	RISOTTO AL ROSMARINO LEGUMI CAVOLFIORI ALL'OLIO (*) BUDINO DI SOJA (PRIMARIA) FRUTTA FRESCA (INFANZIA)	RISOTTO BIANCO LEGUMI FINOCCHI CRUDI BUDINO DI SOJA (PRIMARIA) FRUTTA FRESCA (INFANZIA)	PASTA AL POMODORO E BASILICO LEGUMI CAVOLFIORI (*) ALL'OLIO BUDINO DI SOJA

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 i 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 origine animale

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