Azienda per la Ristorazione Collettiva

Azienda Multiservizi Ambientali S.p.A. AMA ROZZANO

Menù Centro Estivo _ Rozzano 2024

– DIETA PRIVA DI TUTTI I TIPI DI CARNE

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA ALLA PUTTANESCA *FORMAGGIO* PATATE STICK* *SUCCO DI FRUTTA*	PASTA CON POMODORO E MELANZANE * BASTONCINI DI PESCE * PATATE PREZZEMOLATE* *MOUSSE DI FRUTTA*	PASTA AL POMODORO AL BASILICO UOVA STRAPAZZATE POMODORI *SUCCO DI FRUTTA*	PASTA AL PESTO *FORMAGGIO* PATATE PREZZEMOLATE* *MOUSSE DI FRUTTA*
MARTEDI'	PASTA FREDDA CON POMODORI, OLIVE E FORMAGGIO BASTONCINI DI PESCE * INSALATA *FRUTTA FRESCA*	*LASAGNE AL RAGÙ DI PESCE* POMODORI *FRUTTA FRESCA*	RISOTTO ALLA PARMIGIANA *FORMAGGIO* PATATE STICK* *FRUTTA FRESCA*	RISOTTO ALLO ZAFFERANO TORTA RUSTICA CON ZUCCHINE * INSALATA DI FAGIOLI CANNELLINI *FRUTTA FRESCA*
MERCOLEDI'	PASTA AL PESTO *UOVA STRAPAZZATE* PISELLI BRASATI * *BUDINO*	PASTA FREDDA (PESTO E POMODORI) *UOVA STRAPAZZATE O FRITTATA* FAGIOLINI ALL'OLIO * *DOLCE*	PASTA ALL'ISOLANA (POMODORO E OLIVE) *TORTINO DI VERDURE* PISELLI BRASATI * *BUDINO*	PASTA OLIO E GRANA *PESCE* * INSALATA *DOLCE*
GIOVEDI'	RISOTTO AL PROFUMO DI ROSMARINO FAGOTTINO MEDITERRANEO* POMODORI *FRUTTA FRESCA*	RISOTTO ALLO ZAFFERANO *PESCE* * CAROTE JULIENNE *FRUTTA FRESCA*	PIZZA ½ FORMAGGIO INSALATA *FRUTTA FRESCA*	PASTA FREDDA CON TONNO, FORMAGGIO E OLIVE FRITTATA FAGIOLINI BRASATI* *FRUTTA FRESCA*
VENERDI'	PIZZA *FORMAGGIO 1/2* CAROTE JULIENNE *FRUTTA FRESCA*	PASTA BIANCA AL TONNO FORMAGGIO SPALMABILE INSALATA *FRUTTA FRESCA*	PASTA FREDDA CON POMODORI, OLIVE E FORMAGGIO *PESCE** CAROTE JULIENNE *FRUTTA FRESCA*	*PASTA AL RAGÙ DI PESCE* FORMAGGIO SPALMABILE POMODORI *FRUTTA FRESCA*

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

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

I piatti indicati in *corsivo* si intendono privi di tutti i tipi di carne

** può contenere ingredienti surgelati all'origine*

Aggiornato a maggio 2024