

# Menu Invernale scuola materna Cassano Magnago

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Risotto al pomodoro	Pasta con olio e grana	Lasagne	Crema di verdure con riso	Pasta con sugo di pomodoro e olive
	SECONDO	Pollo arrosto	Tonno all'olio	Formaggio ½ porzione	Bastoncini di pesce	Tortino di verdure
	CONTORNO	Fagiolini all'olio	Finocchi gratinati	Carote julienne	Patate al forno	Insalata verde
	FRUTTA	Budino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Risotto alla parmigiana	Gnocchi al pomodoro	Passato di verdure con pasta	Pasta con ragù di verdure
	SECONDO	Polpette alla pizzaiola	Frittata	Filetti di nasello gratinati	Arrosto di lonza	Formaggio
	CONTORNO	Carote agli aromi	Fagiolini all'olio	Finocchi in insalata	Purè	Spinaci all'olio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pizza	Pasta con olio e grana	Pasta al pomodoro	Passato di cannellini e orzo	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Prosciutto cotto	Fusi di pollo al forno	Uova strapazzate	Formaggio ½ porzione	Fettuccine di totano gratinate
	CONTORNO	Insalata verde e mais	Cavolfiori gratinati	Carote julienne	Patate al forno	Fagiolini trifolati
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Ravioli di magro al burro e salvia	Risotto alla curcuma	Pasta alla milanese	Passato di verdure con pastina	Pasta con ragù di verdure
	SECONDO	Filetto di merluzzo al forno	Bocconcini di pollo al forno	Formaggio	Bruscitt	Crocchette di uova e formaggio
	CONTORNO	Fagiolini saltati	Piselli	Insalata mista	Polenta	Carote all'olio
	FRUTTA	Barretta di cioccolato fondente	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

In vigore dal 04 dicembre 2023

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco \* potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

