

Menù Comune di Cassano Magnago

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Agnolotti di magro olio e salvia	Crema di verdure con pastina	Pasta al pomodoro e ricotta
	SECONDO	Cosce di pollo al limone	Formaggio	Merluzzo gratinato al forno	Arrosto di vitello	Frittata
	CONTORNO	Zucchine fresche al forno	Pomodori in insalata	Fagiolini all'olio	Patate fresche prezzemolate	Insalata mista (carote, ins. verde, olive nere)
	DESSERT	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita	Gnocchi al pomodoro	Pasta al grana	Pasta alla ricotta	Risotto alla parmigiana
	SECONDO	Prosciutto cotto ½ porzione	Formaggio fresco	Arrosto di lonza alle erbe	Nasello impanato	Sformatino di ricotta e verdure
	CONTORNO	Fagiolini in insalata	Insalata verde	Pomodori in insalata	Spinaci al forno	Carote julienne
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto alle verdure	Crema di zucchini con pastina	Pasta pasticciata	Pasta alle melanzane	Pasta al pesto
	SECONDO	Tonno all'olio	Arrosto di lonza alla pizzaiola	Formaggio ½ porzione	Fusi di pollo al forno	frittata
	CONTORNO	Insalata mista	Patate al forno	Insalata verde e mais	Pomodori in insalata	Erbette all'olio
	DESSERT	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Pizza Margherita	Pasta al tonno	Risotto alla parmigiana	Pasta agli aromi	Pasta pomodoro e basilico
	SECONDO	Formaggio ½ porzione	Frittata agli aromi	Scaloppina di maiale alla milanese	Tortino di legumi	Filetto di merluzzo al forno
	CONTORNO	Carote julienne	Pomodori in insalata	Verdure miste al forno	Insalata mista (verde, carote e mais)	Zucchine fresche trifolate
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca

Data inizio: 31 agosto 2022

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.

