

Menù Scuole elementari - Comune di Cassano Magnago

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Risotto alla cantonese*	Agnolotti di magro olio e salvia	Crema di verdure* con pastina	Pasta con sugo al tonno
	SECONDO	Sovracosce di pollo	Formaggio ½ porzione	Merluzzo impanato*	Arrosto di vitello	Uova strapazzate
	CONTORNO	Zucchine al forno*	Pomodori in insalata	Insalata mista	Patate prezzemolate*	Carote julienne e mais*
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto di zucchine*	Pizza	Pasta al grana	Gnocchi al pomodoro	Risotto alla parmigiana
	SECONDO	Formaggio	Prosciutto cotto	Cotoletta di lonza alla milanese	Nasello gratinato*	Sformatino di ricotta e verdure*
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Insalata verde	Fagiolini trifolati*	Carote a vapore*	Carote julienne
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto	Pasta pasticciata	Pasta alle melanzane	Crema di zucchine* con riso
	SECONDO	Tonno all'olio	Scaloppe di lonza alla pizzaiola	Formaggio ½ porzione	Bocconcini di pollo al forno	Rotolino di frittata
	CONTORNO	Insalata mista	Carote gratinate*	Pomodori in insalata	Erbette alla parmigiana*	Patate al forno*
	DESSERT	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Risotto alla parmigiana	Tagliatelle al pomodoro	Pizza	Pasta agli aromi	Pasta alle verdure*
	SECONDO	Uova strapazzate	Pollo al forno	Prosciutto cotto	Crocchette di legumi*	Totani impanati*
	CONTORNO	Fagiolini trifolati*	Pomodori in insalata	Carote julienne	Insalata mista	Zucchine fresche trifolate*
	DESSERT	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Data inizio: 15 aprile 2024

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.

