

Menù Comune di Cassano Magnago

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2022-2023

		LUNEDÌ		MERCOLEDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto		Agnolotti di magro olio e salvia
	SECONDO	Cosce di pollo al limone		Merluzzo gratinato al forno
	CONTORNO	Zucchine fresche al forno		Fagiolini all'olio
	DESSERT	Budino		Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita		Pasta al grana
	SECONDO	Prosciutto cotto ½ porzione		Arrosto di lonza alle erbe
	CONTORNO	Fagiolini in insalata		Pomodori in insalata
	DESSERT	Frutta fresca		Gelato
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto alle verdure		Pasta pasticciata
	SECONDO	Tonno all'olio		Formaggio ½ porzione
	CONTORNO	Insalata mista		Insalata verde e mais
	DESSERT	Yogurt alla frutta		Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Pizza Margherita		Risotto alla parmigiana
	SECONDO	Formaggio ½ porzione		Scaloppina di maiale alla milanese
	CONTORNO	Carote julienne		Verdure miste al forno
	DESSERT	Frutta fresca		Gelato

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.

