

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Settimana 1				
Pasta al pesto di zucchine* Pasta al pomodoro Crescenza Ricotta Carote* e broccoli* Insalata verde* con mais* Frutta fresca di stagione Pane	Farro olio e grana padano Insalata di farro Cotoletta di pollo al forno Scaloppina di tacchino al limone Carote julienne Insalata verde Frutta fresca di stagione (dove previsto torta per i compleanni) Pane	Risotto allo zafferano Riso al pomodoro Filetè di merluzzo*gratinato al forno Filetè di merluzzo* al limone Fagiolini* all'olio Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione (dove previsto torta per i compleanni) Pane integrale	Pasta con le melanzane Pasta con broccoli* bianca Uovo strapazzato Omelette al formaggio Insalata verde Zucchine* trifolate Frutta fresca di stagione Pane	Crema di ceci con crostini Crema di lenticchie rosse* con Arrosto di vitello (1/2 porzione) Arrosto di tacchino (1/2 porzione) Carote* all'olio Insalata verde* e pomodori Yogurt alla frutta Pane integrale
Settimana 2				
Pasta al pomodoro Pasta allo zafferano Filetè di merluzzo*dorato al forno Filetè di merluzzo*al pomodoro e olive Broccoletti* all'olio Insalata verde* con pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Riso con ragù di verdure Riso olio e grana padano Coscia di pollo arrosto Hamburger* di manzo Insalata verde* con mais Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane integrale	Pasta al ragù di carne* Pizza margherita Primo sale (1/2 porzione) Mozzarella* (1/2 porzione) Zucchine* trifolate Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane	Riso al pomodoro Orzo al pomodoro* e basilico Omelette al formaggio Uovo strapazzato Cavolfiore* all'olio Carote julienne Yogurt alla frutta Pane	Pasta olio e grana padano Pasta con ragù di verdure Lenticchie* in umido Crema di ceci* al rosmarino Carote* all'olio Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane integrale
Settimana 3				
Pasta con broccoli* bianca Pasta con le melanzane Uovo strapazzato Omelette al formaggio Carote* all'olio Insalata verde Yogurt alla frutta Pane	Pasta integrale allo zafferano Pasta al pesto di zucchine* Arrosto di lonza Arrosto di vitello Fagiolini* all'olio Insalata verde* con pomodori Frutta fresca di stagione Pane	Chicche di patate al pomodoro Chicche di patate al pomodoro* e ricotta Arrosto di tacchino Cotoletta di pollo al forno Carote* e broccoli* Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale	Risotto alla parmigiana Riso al pomodoro Filetè di merluzzo* al limone Filetè di merluzzo*gratinato al forno Pomodori in insalata Insalata verde* con mais Frutta fresca di stagione Pane	Pasta e fagioli Crema di legumi* con pasta Mozzarella* ½ porzione Provolone dolce ½ porzione Patate* al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane integrale
Settimana 4				
Pizza margherita Ravioli di magro olio e salvia Prosciutto cotto ½ porzione Prosciutto crudo ½ porzione Fagiolini* all'olio Insalata verde* con mais* Frutta fresca di stagione Pane	Pasta olio e grana padano Pasta pomodoro* e olive Cannellini* in umido Insalata calda di fagioli borlotti* e ceci Broccoletti* all'olio Carote julienne Yogurt alla frutta Pane integrale	Insalata di riso Riso olio e grana padano Hamburger* di manzo Arrosto di lonza Pomodori in insalata Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane	Pasta al pomodoro Pasta con broccoli* bianca Scaloppina di pollo Coscia di pollo arrosto Carote* all'olio Insalata verde* con carote Frutta fresca di stagione Pane	Riso con ragù di verdure Risotto alla parmigiana Filetè di merluzzo*al pomodoro e olive Filetto di platessa*panata al forno Insalata verde Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione Pane integrale

LEGENDA

	Prodotto biologico
	Prodotto artigianale
*	Prodotto surgelato o congelato all'origine
	Prodotto DOP/IGP

NOTE

Per i **condimenti** vengono utilizzati solo olio extra vergine d'oliva e sale iodato

Il **pane** servito è a ridotto contenuto di sodio, così come da protocollo di intesa tra il ministero della salute e le associazioni dei panificatori

La percentuale di prodotti biologici non specificati in menù è in linea con i criteri CAM della ristorazione scolastica Gramature in linea con il documento ATS Milano Città Metropolitana

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti **allergeni**: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".
In caso di necessità, si invitano gli utenti a dare informazioni agli uffici competenti in merito ad allergie, intolleranze alimentari o a patologie legate all'assunzione di specifici alimenti, prima di iniziare ad usufruire del servizio.