



# COMUNE DI ABBIETEGRASSO

MENU' AUTUNNO/INVERNO - ANNO 2024-25

In vigore da GIOVEDI' 09.01.2025 dalla SECONDA settimana

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

1 ° SETTIMANA	
LUNEDI'	GIOVEDI'
PASTA ALLA PORTOFINO	LASAGNE AL RAGU'
UOVA SODE CON MAIONESE	1/2 PORZ. DI FORMAGGIO
FAGIOLINI	INSALATA MISTA
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE
2 ° SETTIMANA	
LUNEDI'	GIOVEDI'
PASTA OLIO E PARMIGIANO	FOCACCIA
BASTONCINI DI MERLUZZO	ARROSTO DI TACCHINO
CAROTE JULIENNE	INSALATA
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/BUDINO
3° SETTIMANA	
LUNEDI'	GIOVEDI'
RISOTTO ALLA PARMIGIANA	RAVIOLI BURRO E SALVIA
SALSICCIA DI TACCHINO	BOCCONCINI DI POLLO PANATI
CAROTE BABY	CAVOLFIORI
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE
4 ° SETTIMANA	
LUNEDI'	GIOVEDI'
PIZZA MARGHERITA	PASTA AGLI AROMI
1/2 PORZ. FORMAGGIO	BRUSCITT
INSALATA MISTA	PURE'
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/YOGURT ALLA FRUTTA

**Ogni giorno viene fornito pane fresco a ridotto contenuto di sale.**

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC.), 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.

Le grammature dei piatti proposti risultano in linea con quanto indicato dal documento "Mangiar sano a scuola" ATS Milano

Sale IODATO utilizzato in preparazione e condimento