



COMUNE DI ABBIATEGRASSO

MENU' AUTUNNO/INVERNO - ANNO 2023-24

In vigore dal 26/02/2024 dalla quarta settimana



COMUNE di ABBIATEGRASSO
Settore Servizi alla Persona

1 ° SETTIMANA

Revisionato a seguito commissione mensa 15.02.2024

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO	RISO ALL'INGLESE	LASAGNA AL POMODORO	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE	CREMA DI ZUCCA E CAROTE CON CROSTINI
UOVA STRAPAZZATE	LEGUMI IN UMIDO	1/2 PORZ. FORMAGGIO	FILETTO DI PLATESSA PANATO	TORTINO VEGETALE
CAROTE COTTE	FAGIOLINI	FINOCCHI IN INSALATA	VERDURA COTTA MISTA	INSALATA MISTA
PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA	PASTA INTEGRALE BIO POMODORO E BASILICO	PASTA AL POMODORO	RISOTTO ZAFFERANO	PASTA E FAGIOLI
TONNO	MERLUZZO GRATINATO	FRITTATA	FORMAGGIO	BASTONCINI DI MERLUZZO
INSALATA	CAROTE JULIENNE	FINOCCHI GRATINATI	SPINACI AL VAPORE	CAVOLFIORI
PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA ALL'OLIO	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	PASSATO DI VERDURE CON FARRO	PASTA E CECI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
UOVA STRAPAZZATE	MERLUZZO ALLA LIVORNESE	BASTONCINI DI PESCE	1/2 PORZ. CAPRINO	FETTUCCINE DI TOTANO GRATINATE
CAROTE BABY E PISELLI	FAGIOLINI	CAVOLFIORI	INSALATA	INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE
PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA	PASTA AURORA	PASTA AL PESTO	PASTINA IN BRODO VEGETALE	RISO E PISELLI
1/2 PORZ. TONNO	FRITTATA	FORMAGGIO	LEGUMI IN UMIDO	TORTINO DI PESCE
INSALATA MISTA	VERDURE COTTE MISTE	CAROTE JULIENNE E MAIS	PURE'	FAGIOLINI
PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA

Ogni giorno vengono forniti pane fresco a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.

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