



COMUNE DI ABBIETEGRASSO

MENU' PRIMAVERA ESTATE ANNO 2024-25 ETICO RELIGIOSO NO CARNE/NO MAIALE

In vigore dal 07/04/2024 dalla SECONDA SETTIMANA



REV 1

1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA ALLA CRUDAIOLA	PASSATO DI ZUCCHINE CON RISO	PASTA PASTICCIATA/PASTA POMODORO,BESCIAMELLA E PISELLI	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE	PASTA AL PESTO
FRITTATA	STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE/TONNO	FORMAGGIO**	FALAFEL	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO
INSALATA MISTA	PATATE AL FORNO	CAROTE JULIENNE	POMODORI	FAGIOLINI IN INSALATA
PANE/GELATO	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE INTEGRALE/FRUTTA

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA	CREMA DI CAROTE CON ORZO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	GNOCCHI ALLA ROMANA	INSALATA DI PASTA VEGETARIANA CON LEGUMI
TONNO 1/2 PORZIONE	COTOLETTA DI PESCE	UOVA SODE CONDITE	FORMAGGIO FRESCO**	BASTONCINI DI MERLUZZO 1/2 PORZIONE
CAROTE JULIENNE	PATATE AL FORNO	POMODORI	FAGIOLINI	INSALATA MISTA E MAIS
PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/YOGURT	PANE INTEGRALE/FRUTTA	PANE/FRUTTA

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA ALLA NORMA	PASTA AL POMODORO	VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE		PASTA ALLA LIGURE
UOVA STRAPAZZATE	HAMBURGER VEGETARIANO O FORMAGGIO**	FUSI DI POLLO-BOCCONCINI INF./PEPITE DI PESCE	GIORNATA ALLEGRA MENSA!	CUORE DI MERLUZZO PANATO
FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE	PATATE ARROSTO	(*)	CAROTE JULIENNE
PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/GELATO		PANE INTEGRALE/FRUTTA

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
GNOCCHI AL POMODORO	PASTA AGLI AROMI	PASTA ALL'ORTOLANA	FOCACCIA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
UOVA SODE CON SALSA	POLLO IN INSALATA/INSALATA DI PESCE	INSALATONA DI MOZZARELLA, POMODORI E OLIVE	AFFETTATO DI TACCHINO/FORMAGGIO**	HAMBURGER DI PESCE
ZUCCHINE GRATINATE	INSALATA VERDE		CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA
PANE/BUDINO	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE INTEGRALE/FRUTTA A PEZZI	PANE/FRUTTA

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

Salc IODATO utilizzato in preparazione e come condimento

I pomodori saranno serviti in stagione, se non disponibili proporremo un altro contorno freddo **Formaggi a rotazione: Mozzarella, Primo Sale, Asiago, Caprino (di formaggio vaccino)

(*) a rotazione verranno proposti menù alternativi: TOAST AFFETTATO E FORMAGGIO CON PATATINE STICK-PANINO CON HAMBURGER E PATATINE-HOT DOG CON PATATE AL FORNO-PANINO CON COTOLETTA E PATATE SMILE