



COMUNE DI ABBIATEGRASSO

MENU' CENTRO ESTIVO DAL 1 AL 25 LUGLIO 2025

In vigore da MARTEDI' 01/07/2025 dalla PRIMA SETTIMANA



1° SETTIMANA

LUNEDI' 30/06 fine scuole dell'infanzia	MARTEDI' 1/07	MERCOLEDI' 2/07	GIOVEDI' 3/07	VENERDI' 4/07
PIZZA MARGHERITA	PASTA AL PESTO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	GNOCCHI ALLA ROMANA	INSALATA DI PASTA VEGETARIANA CON LEGUMI
TONNO 1/2 PORZIONE	BOCCONCINI DI LONZA PANATI	UOVA SODE CONDITE O UOVA STRAPAZZATE	FORMAGGIO FRESCO*	BASTONCINI DI MERLUZZO 1/2 PORZIONE
CAROTE JULIENNE	FAGIOLINI	POMODORI	ZUCCHINE GRATINATE	INSALATA MISTA
PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/YOGURT	PANE INTEGRALE/FRUTTA	PANE/FRUTTA

2° SETTIMANA

LUNEDI' 7/07	MARTEDI' 8/07	MERCOLEDI' 9/07	GIOVEDI' 10/07	VENERDI' 11/07
PASTA ALLA NORMA	PIZZA MARGHERITA	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL PESTO	RISO ALL'INGLESE
UOVA STRAPAZZATE	AFFETTATO DI TACCHINO 1/2 PORZIONE	BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI	FORMAGGIO*	NUGGETS DI PESCE
FAGIOLINI TRIFOLATI	INSALATA VERDE	PATATE ARROSTO	POMODORI	CAROTE JULIENNE
PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/GELATO	PANE/FRUTTA	PANE INTEGRALE/FRUTTA

3° SETTIMANA

LUNEDI' 14/07	MARTEDI' 15/07	MERCOLEDI' 16/07	GIOVEDI' 17/07	VENERDI' 18/07
GNOCCHI AL POMODORO	PASTA AGLI AROMI	PASTA CON CECI	FOCACCIA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
UOVA SODE CON SALSA O UOVA STRAPAZZATE	POLLO IN INSALATA	INSALATONA DI MOZZARELLA, POMODORI E OLIVE	ARROSTO DI TACCHINO A FETTE	TONNO
ZUCCHINE GRATINATE	INSALATA VERDE		CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA
PANE/BUDINO	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE INTEGRALE/FRUTTA A PEZZI	PANE/FRUTTA

4° SETTIMANA

LUNEDI' 21/07	MARTEDI' 22/07	MERCOLEDI' 23/07	GIOVEDI' 24/07	VENERDI' 25/07
PASTA ALLA CRUDAIOLA	RAVIOLI BURRO E SALVIA	PASTA PASTICCATA	PASTA CON POMODORO E LEGUMI	RISOTTO ALLA CURCUMA
FRITTATA	STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE	FORMAGGIO*	LONZINO CONDITO 1/2 PORZIONE	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO
INSALATA MISTA	ZUCCHINE TRIFOLATE	CAROTE JULIENNE	POMODORI	FAGIOLINI IN INSALATA
PANE/GELATO	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE/FRUTTA	PANE INTEGRALE/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

Sale IODATO utilizzato in preparazione e come condimento

*Formaggi a rotazione: Mozzarella, Primo Sale, Asiago, Caprino (di formaggio vaccino)