



COMUNE DI ABBIATEGRASSO

MENU' AUTUNNO/INVERNO - ANNO 2024-25 **NO CARNE**

In vigore dal 07.01.2025 dalla seconda settimana



COMUNE di ABBIATEGRASSO
Settore Servizi alla Persona

REV.1

1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA ALLA PORTOFINO	RISO ALL'INGLESE	LASAGNA AL POMODORO	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE	CREMA DI ZUCCA E CAROTE CON PASTA
UOVA STRAPAZZATE	PEPITE DI PESCE	1/2 PORZ. FORMAGGIO	FILETTO DI LIMANDA GRATINATO	TORTINO VEGETALE
CAROTE COTTE	FAGIOLINI	INSALATA MISTA	VERDURA COTTA MISTA	FINOCCHI IN INSALATA
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE/FRUTTA DI STAGIONE

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA OLIO E PARMIGIANO	ORZOTTO AL POMODORO	FOCACCIA	PASTA AL POMODORO	PASTA INTEGRALE E FAGIOLI
BASTONCINI DI MERLUZZO	FORMAGGIO	FORMAGGIO	TOTANI IN UMIDO	FRITTATA
CAROTE JULIENNE	SPINACI	INSALATA	VERDURA COTTA MISTA	CAVOLFIORI
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/BUDINO	PANE INTEGRALE/FRUTTA DI STAGIONE

3 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA E CECI	RAVIOLI BURRO E SALVIA	PASSATO DI VERDURE CON FARRO	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE
NUGGETS DI PESCE	1/2 PORZIONE CAPRINO	UOVA STRAPAZZATE	FALAFEL	MERLUZZO GRATINATO
CAROTE BABY E PISELLI	INSALATA	FAGIOLINI	CAVOLFIORI	INSALATA DI FINOCCHI
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE/FRUTTA DI STAGIONE

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA	PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA	PASTA AL PESTO	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO
1/2 PORZ. FORMAGGIO	UOVA SODE	INSALATA DI PESCE CALDA	LEGUMI IN UMIDO	TONNO
INSALATA MISTA	VERDURE COTTE MISTE	FAGIOLINI	PURE'	CAROTE JULIENNE E MAIS
PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE/YOGURT ALLA FRUTTA	PANE/FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGRALE/FRUTTA DI STAGIONE

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 PIU' 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