

COMUNE DI SANTO STEFANO LODIGIANO
SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

Menù Autunno Inverno 2023 2024

MENU' NO CARNE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Pennette al pomodoro e piselli	Risotto alla zucca	Crema di verdure e legumi con farro	Pizza margherita	Pasta integrale al pesto
	Formaggio fresco	Frittata	Burger verdure e legumi		Filetto di merluzzo al forno
	Broccoletti gratinati	Spinaci alla parmigiana	Patate olio e prezzemolo	Finocchi in insalata	Insalata verde e carote
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
II SETTIMANA	Vellutata di patate e zucca con orzo	Sedanini con pomodoro	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta all'olio	Risotto al pomodoro
	Formaggio fresco	Frittata agli spinaci	Farinata di ceci	Polpette di legumi	Platessa alla mugnaia (farina, olio e limone)
	Insalata verde	Carotine brasate	Insalata mista	Finocchi in insalata	Bietolina ripassata
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
III SETTIMANA	Riso alla zucca	Pasta integrale al ragù di verdure	Passato di verdure e legumi con farro	Pasta al pesto	Riso zafferano e piselli
	Burger di verdure e legumi		Frittata	Formaggio fresco	Merluzzo gratinato
	Finocchi gratinati al grana	Fagiolini	Patate al forno	Finocchi in insalata	Insalata verde
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
IV SETTIMANA	Riso con ragù di lenticchie	Gnocchetti di patate al pomodoro	Polenta	Passato di verdura con crostini	Pasta besciamella e curcuma
	Frittata	Piselli al pomodoro	Legumi in umido	Polpette di legumi	Crocchette di platessa
	Fagiolini	Insalata di carote	Bietolina all'olio profumata	Finocchi gratinati	Insalata verde
	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
<p>"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".</p>					
<p style="text-align: center;">Viene servito pane a ridotto contenuto di sale</p> <p>Frutta, verdura, cereali e olio da produzione biologica Garantita varietà di almeno tre tipologie di frutta a settimana</p> <p style="text-align: center;">Viene servita acqua in bottiglia al pasto</p> <p style="text-align: center;">Utilizzo esclusivo di olio extravergine d'oliva Utilizzo di sale iodato nelle quantità indicate da Linee Guida</p> <p style="text-align: center;">Grammature conformi alle Linee Guida ATS Milano</p> <p style="text-align: center;">Pane servito dopo il primo piatto</p>					

