



MENU' INVERNALE

In vigore dal 16 Ottobre 2023 sino al 12 Aprile 2024

Scuole Infanzia e Primarie del Comune di Desio



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta pomodoro e basilico* Bastoncini di pesce non pre fritti* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca	Pasta in salsa rosa Hamburger di manzo* Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta zafferano e speck Mozzarella Insalata verde e rossa - Pane - Frutta fresca Primaria 2 (Scuole Agnesi - Dolomiti-San Giorgio) Pizza margherita - Insalata mista - Pane e dolcetto	Pasta con besciamella e broccoli* Formaggio fresco Erbette all'olio* Pane Frutta fresca
Martedì	Risotto alle erbe aromatiche (salvia e rosmarino) Pollo al forno Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Patate al forno* Fagiolini all'olio* Pane - Frutta fresca Primaria 1 (Scuole Tolstoj - Diaz - Prati) Pizza margherita - Insalata - Pane e dolcetto	Crema di verdure* con orzo Bocconcini di pollo e salsiccia al pomodoro Patate al forno* Pane Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro e ricotta Cotoletta di pollo al forno Zucchine al forno* Pane - Frutta fresca Scuole Infanzia Pizza margherita - Zucchine al forno* Pane e dolcetto
Mercoledì <i>Menù biologico</i>	Pasta e fagioli* Zucchine al forno* Pane Yogurt alla frutta	Risotto con zucca* Formaggio fresco spalmabile Zucchine al forno* Pane - Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico* Frittata con verdure* Finocchi in insalata Pane - Frutta fresca	Insalata verde e mais Bruscitti di manzo Purè di patate* Pane Budino
Giovedì	Pasta integrale al ragù di carne ½ razione di Formaggio Insalata verde e rossa Pane INTEGRALE Frutta fresca	Piatto unico: Lasagne alla bolognese* Insalata Pane INTEGRALE Dolcetto	Pasta tricolore con zucchine* Merluzzo dorato* Carote julienne Pane INTEGRALE Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale (sedano carota e cipolla)* Tonno - Finocchi in insalata Pane INTEGRALE Frutta fresca
Venerdì	Pastina in brodo vegetale di sedano carota e cipolla* Frittata con verdure - Patate al forno* Pane - Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Platessa dorata* Carote e piselli* Pane Frutta	Riso e ceci Fagiolini all'olio* Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla milanese Polpette di legumi* Insalata verde e carote Pane Frutta fresca

MENU' REDATTO SEGUENDO LE INDICAZIONI DI ATS BRIANZA - Piatti contrassegnati in rosso indicano razione ridotta a bilanciamento delle altre portate nel rispetto indicazioni ATS -

(*) I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE -

Frequenza prodotti provenienti da AGRICOLTURA BIOLOGICA utilizzati per la preparazione dei piatti: - SEMPRE : pasta di semola, riso, passata e polpa di pomodoro, yogurt - UNA VOLTA ALLA SETTIMANA (mercoledì) : olio extravergine d'oliva, farine, legumi secchi, cereali, latte, mozzarella, uova, frutta fresca, verdura fresca e surgelata, pane.

N.B.: - Frutta, pane e merende confezionate non consumati durante il pasto possono essere prelevati e consumati da alunni e insegnanti in altri momenti.

La prenotazione di pasto in bianco, in caso di rientro da malattia o per indisposizione temporanea, deve essere fatta per iscritto.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE 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: **ELENCO SOSTANZE E/O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.):** Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi - **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.**