



MENU' INVERNALE

In vigore da 16 Ottobre 2023 sino al 12 Aprile 2024

Scuole Secondarie 1° PERTINI e RODARI 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	Pizza margherita Insalata Pane Dolcetto
Giovedì	Pasta integrale al ragù di carne 1/2 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	Pasta con i piselli* Tonno Finocchi in insalata Pane INTEGRALE Frutta fresca

MENU' REDATTO SEGUENDO LE INDICAZIONI DI ATS BRIANZA

1/2 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**

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