



MENU' INVERNALE

In vigore dal 16 Ottobre 2023 al 12 Aprile 2024



Scuole Secondaria 1° PIROTTA 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	Pasta con broccoli e besciamella Formaggio spalmabile Erbe all'olio Pane Frutta fresca
Mercoledì	Pizza margherita Insalata Pane Dolcetto	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 Brusci di manzo Purè di patate* Pane Budino

MENU' REDATTO SEGUENDO LE INDICAZIONI DI ATS BRIANZA

(*) 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