



MENU' ESTIVO

In vigore da Settembre 2023 sino al 13 Ottobre 2023 e dal 15 Aprile 2024



Scuole Secondaria 1° PIROTTA del Comune di Desio

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pizza margherita Carote a fili Pane Dolcetto	Risotto con zucchine* Formaggio fresco spalmabile Insalata verde e carote Pane Frutta fresca	Pasta zafferano e speck Affettato di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta alla norma (con melanzane) Hamburger di manzo* Insalata verde e rossa Pane Frutta fresca
Mercoledì	Pasta tricolore con zucchine* Formaggio bio con prosciutto cotto e formaggio Spinaci all'olio* Pane bio Frutta fresca bio	Pasta olio e salvia Frittata bio Zucchine al forno* Pane bio Frutta fresca bio	Pasta al pomodoro e ricotta Tortino di verdure e legumi* Insalata Pane bio Frutta fresca bio	Pasta integrale al ragù di verdure* Cotoletta di mare non prefritta* al forno Carote julienne Pane bio Frutta fresca bio

(*) 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