

# MENU PRIMAVERA

## NO POMODORO

DAL 08 APRILE 2024 AL 09 GIUGNO 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Carote julienne <b>Tagliatelle al ragù bianco</b> Pane integrale  Torta artigianale comple- mese: infanzia Buonarroti e don Milani	Risotto alla parmigiana Uovo sodo/frittata Insalata Pane  <b>Focaccia con pr.cotto Margherita: primaria Manzoni</b>	<b>Crema di ceci con crostini no pomodoro</b> Bocconcino di Parmigiano Zucchine al forno Pane  <b>Focaccia con pr cotto Margherita: secondaria Moro</b> Torta artigianale comple- mese: primaria Mosè Bianchi	Purè di patate Cosce di pollo al forno (Scaloppina scuole infanzia) <b>Fagiolini*</b> Pane	Pasta al pesto artigianale Filetto di merluzzo impanato Erbette Pane
2° settimana	<b>Gnocchi di patate al pesto</b> Sgombro Fagiolini Pane integrale  <b>Focaccia con pr.cotto: infanzia Buonarroti-Don Milani</b>	Risotto alla monzese (salsiccia e zafferano) Fusi di pollo al forno Spinaci Pane  Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni	Pasta integrale al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella <b>Erbette*</b> Pane	<b>Crema di verdure con orzo (no pomodoro)</b> Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane	<b>Pasta bianca con piselli</b> Gâteau di patate Insalata verde Pane
3° settimana	Ravioli di magro agli aromi 1/2 Provolone Dolce Zucchine al forno Pane integrale	Purè di patate Platessa impanata <b>Erbette*</b> Pane Pane  <b>Focaccia con pr.cotto: primaria Martini</b>	<b>Insalata di farro zucchine mais e olive/ Crema di verdure senza pomodoro</b> con farro Bocconcini di pollo al limone Fagiolini (Secondarie <b>Insalata di farro zucchine mais e olive/Riso</b> all'olio e grana) Pane	Pasta olio e grana Frittata di patate Insalata Pane  <b>Focaccia con pr.cotto secondaria Moro</b>	<b>Linguine bianche con pancetta (pasta corta per l'infanzia)</b> <b>Lenticchie in umido con carote senza pomodoro</b> Pane  Torta artigianale comple- mese: primaria Don Milani
4° settimana	<b>Pasta integrale alle zucchine</b> Robiola Erbette Pane integrale  Torta artigianale comple- mese primaria Martini  <b>Focaccia con pr.cotto: primaria Mosé Bianchi</b>	Carote julienne <b>Lasagna besciamella e ragù bianco</b> Pane	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo impanato Fagiolini* (Secondarie <b>Lasagna besciamella e ragù bianco</b> ) Pane  <b>Focaccia con pr.cotto: primaria Don Milani</b>	Orzo / Pasta al pesto <b>Hamburger di lonza no ketchup</b> Insalata verde Pane  <b>Focaccia con pr.cotto: infanzia Dante e Lazzati</b>	<b>Crema di cannellini con crostini no pomodoro</b> Gâteau di patate <b>Carote</b> Pane  Torta artigianale comple- mese: infanzia Dante e Lazzati

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.\*\* Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbetto, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**QUALITA' DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU:** La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

**PRODOTTI BIOLOGICI** gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbetto surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

" Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù 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 la dietista della presente Società".

