

Menù primavera estate 2021

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - PRIMARIA/INFANZIA
SAN GIULIANO MILANESE 2021 **SENZA GLUTINE**



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA					
1	Pasta b-aglut agli aromi Cuoricini di merluzzo* ° gratinati con pan grattato b-aglut al forno Bieta Costa* all'olio Pane b-aglut	Risotto con zafferano Crocchette di legumi° Insalata mista con pomodori Pane b-aglut Frutta fresca	Pasta b-aglut al pomodoro Cotoletta alla milanese con pan grattato b-aglut al forno Carote * all'olio Pane b-aglut Frutta fresca	Pasta b-aglut in crema di melanzane Frittata al prezzemolo Spinaci * all'olio Pane b-aglut Frutta fresca	Lasagna b-aglut al ragu' Misto verdura cruda (cavolo cappuccio, carote julienne, cetrioli , mais, pomodori) Pane b-aglut Frutta fresca
2	Pasta b-aglut pomodoro e olive Mozzarella Fagiolini e Carote* all'olio Pane b-aglut Frutta fresca	Vellutata di verdura con crostini b-aglut (<u>per materne</u>) Insalata di riso con verdure julienne (<u>per elementari</u>) Pollo al rosmarino Insalata con carote julienne Pane b-aglut	Pasta b-aglut zucchine e melanzane Rollè di frittata Pomodori Pane b-aglut Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi° Zucchine trifolate Pane b-aglut Frutta fresca	Pasta b-aglut al pesto Platessa gratinata con pan grattato b-aglut al forno** Spinaci all'olio Pane b-aglut Frutta fresca
3	Pasta b-aglut in crema di pomodoro e peperoni Formaggio latteria Carote julienne Pane b-aglut Frutta fresca	Crema di carote con riso Fesa di tacchino freddo Patate* al forno Pane b-aglut Frutta fresca	Lasagna b-aglut al ragu' Misto verdura cruda (cavolo cappuccio, carote julienne, cetrioli , mais, pomodori) Pane b-aglut Frutta fresca	Risotto alle zucchine Polpette di ceci° Insalata mista e Pomodori Pane b-aglut Frutta fresca	Pasta b-aglut all'olio e.v.o. e grana Rollè con spinaci Fagiolini all'olio Pane b-aglut Frutta fresca
4	Risotto con piselli* Hamburger Insalata Pane b-aglut Frutta fresca	Pasta b-aglut con crema di zafferano Tortino di verdure ° Carote julienne Pane b-aglut Frutta fresca	Pasta b-aglut Portofino Arrosto di lonza al rosmarino Coste all'olio e.v.o.* Pane b-aglut Frutta fresca	Vellutata di porri e zucchine con crostini b-aglut (per materne) Pasta b-aglut fredda con verdure (<u>per elementari</u>) Primo sale Patate al forno Pane b-aglut Frutta fresca	Pasta b-aglut al pomodoro Crocchette di pesce** Insalata e pomodori Pane b-aglut Frutta fresca

* Prodotto surgelato ° La preparazione e la produzione viene effettuata nel centro cottura. ° La preparazione e la produzione viene effettuata nel centro cottura, con prodotti senza glutine utilizzando farina b-aglut e pan grattato b-aglut. Grammatore in linea con documento ATS Mangiar sano... a Scuola (scaricabile dal portale www.ats-milano.it) *"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 il referente aziendale della presente Società*

TUTTI I PIATTI VENGONO CONFEZIONATI SINGOLARMENTE, SEPARATAMENTE E IDENTIFICATI IN MANIERA PERSONALIZZATA. Non somministrare prodotti che contengono glutine, verificare che i prodotti impiegati siano idonei per celiaci. (leggere etichetta). Utilizzare prodotti da prontuario AIC o con marchio spiga barrata o notificati dal ministero della salute con scritta "senza glutine".