



# Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2023/2024 In vigore dal 16-10-2023 ETICO RELIGIOSO



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
16-10-2023 13-11-2023 11-12-2023 08-01-2024 05-02-2024 04-03-2024	PIZZA MARGHERITA - INSALATA VERDE CON JULIENNE DI VERDURE E MAIS YOGURT BIO ALLA FRUTTA GRISSINI	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI° AFFETTATO DI TACCHINO per no maiale FORMAGGIO per no carne FAGIOLINI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA* COTOLETTA ALLA MILANESE° COTOLETTA DI PESCE* per no carne e no maiale SPINACI* OLIO E LIMONE BUDINO BIO AL CIOCCOLATO PANE	PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO ROLLE' DI FRITTATA° CAROTINE BABY* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO BASTONCINI DI PESCE* FINOCCHI IN INSALATA MOUSSE DI FRUTTA CRACKER
23-10-2023 20-11-2023 18-12-2023 15-01-2024 12-02-2024 11-03-2024	RISOTTO ALLO ZAFFERANO SOVRACOSCE DI POLLO S/O per no maiale UOVA SODE* per no carne FAGIOLINI *ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	POLENTA BRUSCIT DI MANZO AL POMODORO FORMAGGIO per no CARNE YOGURT BIO ALLA FRUTTA PANE	GNOCCHETTI SARDI CON POMODORO E RICOTTA TOTANI GRATINATI°* CAROTE* RONDELLE MOUSSE DI FRUTTA GRISSINI	PASSATO DI VERDURA* CON CROSTINI° CACIOTTA DOLCE/LATTERIA PATATE NOVELLE* AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE°* E BASILICO ROLLE' DI FRITTATA° SPINACI *GRATINATI BUDINO BIO AL CIOCCOLATO CRACKER
30-10-2023 27-11-2023 25-12-2023 22-01-2024 19-02-2024 18-03-2024	PASTA AL POMODORO E TONNO MOZZARELLA PATATE NOVELLE* AL FORNO YOGURT BIO ALLA FRUTTA PANE	RISOTTO CON ZUCCHINE CROCCHETTE DI LEGUMI° FAGIOLINI *ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	LASAGNA° AL RAGU' DI MANZO per no maiale LASAGNA° POMODORO E MOZZARELLA per no carne - CAROTE BABY* BUDINO BIO AL CIOCCOLATO GRISSINI	CREMA DI ZUCCA*CON CROSTINI° ARROSTO DI LONZA° UOVA SODE per no carne e maiale SPINACI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO FILETE' GRATINATO*° CAROTE JULIENNE E FINOCCHI MOUSSE DI FRUTTA CRACKER
06-11-2023 04-12-2023 01-01-2024 29-01-2024 26-02-2024 25-03-2024	RAVIOLI DI MAGRO BASTONCINI DI PESCE* CAVOLO CAPPUCCIO YOGURT BIO ALLA FRUTTA PANE	PASTA ALL'ORTOLANA° PRIMO SALE CAVOLFIORI *GRATINATI FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO POLPETTE DI MANZO° AL POMODORO per no maiale COTOLETTA DI PESCE* per no carne PURE' DI PATATE MOUSSE DI FRUTTA GRISSINI	PASTA ALLO ZAFFERANO UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO BIETE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA TORTINO DI CECI° CAROTE JULIENNE BUDINO BIO AL CIOCCOLATO CRACKER

\*\*\* • Dopo chiusure per ponti e festività il menù potrebbe subire variazioni.

- Viene somministrato pane a ridotto contenuto di sale.
- I prodotti utilizzati sono di origine biologica.
- Viene utilizzato sale iodato e olio extra vergine d'oliva biologico per tutte le preparazioni
- "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu 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 l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune".
- \*Prodotti surgelati / (°) Prodotto preparato in cucina
- Vengono somministrati almeno tre tipi diversi di frutta di stagione.