



Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2023/2024

In vigore dal 16-10-2023 NO UOVA



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 FAGIOLINI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA ZUCCA* COTOLETTA ALLA MILANESE° SPINACI* OLIO E LIMONE BUDINO BIO AL CIOCCOLATO PANE	PASTA ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO FORMAGGIO CAROTINE BABY* FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO PESCE AL FORNO* 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 FAGIOLINI *ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO° 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 PESCE AL FORNO 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	PASTA AL RAGU' DI MANZO° - CAROTE BABY* BUDINO BIO AL CIOCCOLATO GRISSINI	CREMA DI ZUCCA*CON CROSTINI° ARROSTO DI LONZA° 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	PASTA ALL 'OLIO EVO PESCE AL FORNO 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° PURE' DI PATATE MOUSSE DI FRUTTA GRISSINI	PASTA ALLO ZAFFERANO PETTO DI POLLO/TACCHINO 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.

NON SOMMINISTRARE UOVA NE GRANA IN QUANTO CONTIENE IL LISOZIMA DELL'UOVO. NE' IN FASE DI PREPARAZIONE NE IN FASE DI SOMMINISTRAZIONE.

ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI. LEGGERE ETICHETTE DI TUTTI I FORMAGGI IN GENERE E/O SCHEDE TECNICHE PER ESCLUDERE LE TRACCE