



Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2023/2024 In vigore dal 16-10-2023 SENZA GLUTINE



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 B-AGLUT MARGHERITA - INSALATA VERDE CON JULIENNE DI VERDURE E MAIS YOGURT BIO ALLA FRUTTA GRISSINI- B AGLUT	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI B- AGLUT ° AFFETTATO DI TACCHINO FAGIOLINI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	RISOTTO ALLA ZUCCA* COTOLETTA CON PANE GRATTUGGIATO B-AGLUT ALLA MILANESE° SPINACI* OLIO E LIMONE BUDINO BIO AL CIOCCOLATO PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO ROLLE' DI FRITTATA° CAROTINE BABY* FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT AL PESTO BASTONCINI DI PESCE B- AGLUT O PESCE GRATINATO CON PAN GRATTATO B-AGLUT* FINOCCHI IN INSALATA MOUSSE DI FRUTTA CRACKER B -AGLUT
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 B-AGLUT	POLENTA BRUSCIT AL POMODORO° YOGURT BIO ALLA FRUTTA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT CON POMODORO E RICOTTA TOTANI GRATINATI CON PAN GRATTATO B-AGLUT °* CAROTE* RONDELLE MOUSSE DI FRUTTA GRISSINI B-AGLUT	PASSATO DI VERDURA* CON CROSTINI B-AGLUT° CACIOTTA DOLCE/LATTERIA PATATE NOVELLE* AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT AL PESTO DI ZUCCHINE ° E BASILICO ROLLE' DI FRITTATA° SPINACI *GRATINATI BUDINO BIO AL CIOCCOLATO CRACKER B -AGLUT
30-10-2023 27-11-2023 25-12-2023 22-01-2024 19-02-2024 18-03-2024	PASTA B-AGLUT AL POMODORO E TONNO MOZZARELLA PATATE NOVELLE* AL FORNO YOGURT BIO ALLA FRUTTA PANE B-AGLUT	RISOTTO CON ZUCCHINE CROCCHETTE DI LEGUMI° FAGIOLINI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	LASAGNA B-AGLUT AL RAGU' DI MANZO° - CAROTE BABY* BUDINO BIO AL CIOCCOLATO GRISSINI B- AGLUT	CREMA DI ZUCCA*CON CROSTINI B-AGLUT° ARROSTO DI LONZA° SPINACI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT AL PESTO FILETE' GRATINATO CON PAN GRATTATO B-AGLUT° CAROTE JULIENNE E FINOCCHI MOUSSE DI FRUTTA CRACKER B-AGLUT
06-11-2023 04-12-2023 01-01-2024 29-01-2024 26-02-2024 25-03-2024	RAVIOLI B-AGLUT DI MAGRO BASTONCINI DI PESCE B-AGLUT O PESCE GRATINATO CON PAN GRATTATO B-AGLUT CAVOLO CAPPUCCIO YOGURT BIO ALLA FRUTTA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT ALL'ORTOLANA ° PRIMO SALE CAVOLFIORI GRATINATI* FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	PASTA B-AGLUT ALL'OLIO EVO E PARMIGIANO POLPETTE DI MANZO AL POMODORO° PURE' DI PATATE MOUSSE DI FRUTTA GRISSINI B-AGLUT	PASTA B-AGLUT ALLO ZAFFERANO UOVA STRAPAZZATE AL POMODORO BIETE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE B-AGLUT	RISOTTO ALLA PARMIGIANA TORTINO DI CECI° CAROTE JULIENNE BUDINO BIO AL CIOCCOLATO CRACKER B-AGLUT

*** • 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.

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 I CELIACI (LEGGERE ETICHETTE). UTILIZZARE PRODOTTI DA PRONTUARIO AIC O CON MARCHIO SPIGA BARRATA O NOTIFICATI DAL MINISTERO DELLA SALUTE CON SCRITTA "SENZA GLUTINE".