

# MENU PRIMAVERA

## NO POMODORO

DAL 08 APRILE 2024 AL 09 GIUGNO 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Fagiolini* Tagliatelle al ragù bianco di manzo (Pasta al ragù bianco di manzo per l'infanzia) Pane  Torta artigianale comple-mese: infanzia Buonarroti e don Milani	Risotto alla parmigiana Uovo sodo/frittata Erbette* Pane  Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni	Crema di ceci con crostini no pomodoro Bocconcino di Parmigiano Zucchine al forno Pane integrale  Focaccia con prosciutto cotto : secondaria Moro Torta artigianale comple-mese: primaria Mosè Bianchi	Pasta integrale alle zucchine (Tagliatelle alle zucchine per infanzia Dante e Lazzati) Cosce di pollo al forno (Scaloppina di pollo scuole infanzia) Insalata Pane  Focaccia con prosciutto cotto : primaria Manzoni	Pasta al pesto artigianale Filetto di merluzzo* impanato Carote julienne Pane
2° settimana	Gnocchi di patate al pesto Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Radicchio, mais e olive Pane  Focaccia con prosciutto cotto: infanzia Buonarroti-Don Milani	Risotto alla monzese (salsiccia e zafferano) Fusi di pollo al forno ad eccezione di infanzia Buonarroti e infanzia Don Milani Bocconcini di pollo Spinaci* Pane	Pasta integrale alla crema di zucchine Bocconcini di mozzarella Erbette* Pane integrale  Focaccia con prosciutto cotto: primaria Don Milani	Crema di verdure* con orzo (no pomodoro) Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane	Pasta bianca con piselli* Gâteau di patate Insalata verde Pane
3° settimana	Ravioli di magro agli aromi Bastoncino di Provolone Dolce Dop Zucchine fresche al forno Pane  Torta artigianale comple-mese: primaria Don Milani	Linguine bianche con pancetta (pasta corta per l'infanzia) Lenticchie in umido con carote senza pomodoro Pane	Insalata di farro mais e olive/ Crema di verdure* senza pomodoro con farro Bocconcini di pollo al limone Fagiolini* (Secondaria Insalata di farro mais e olive) Pane integrale	Pasta integrale alle zucchine Platessa* impanata Insalata Pane Pane  Focaccia con prosciutto cotto: primaria Martini-secondaria Moro	Pasta olio e grana Frittata di patate Erbette* Pane
4° settimana	Pasta integrale alle zucchine Grana Padano Dop Pane Insalata verde  Torta artigianale comple-mese primaria Martini-secondaria Moro  Focaccia con prosciutto cotto: primaria Mosè Bianchi	Carote julienne Lasagna besciamella e ragù bianco Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo MSC* Zucchine al forno (Secondarie Lasagna besciamella e ragù bianco) Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Hamburger di tacchino no ketchup Erbette* Pane  Focaccia con prosciutto cotto: infanzia Dante e Lazzati	Crema di legumi ed ortaggi* con crostini no pomodoro Gâteau di patate Fagiolini* 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, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

**QUALITÀ 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, erbe 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 gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litkg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società»

