MENU ESTIVO SCUOLA PRIMARIA

Dal 13 maggio al 07 giugno

	Lunedi'	Martedi'	Mercoledi'	Giovedi'	Venerdi'
Settimana 1 **13 maggio**	Risotto allo zafferano Primo sale Insalata Pane Frutta	Pasta pasticciata Bastoncini di merluzzo Pomodori Pane Gelato	Pizza margherita Affettato di tacchino Piselli Pane integrale Frutta	Farrotto al pomodoro Bocconcini di pollo panati Verdure miste cotte Pane Frutta	Pasta agli aromi Uova strapazzate Carote Julienne Pane Frutta
Settimana 2 **20 maggio**	Ravioli di magro burro e salvia Bastoncini di formaggio Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Lonzino al limone Fagiolini in insalata Pane Frutta	Pasta ai formaggi Tonno Pomodori e mais Pane Frutta	Pasta alla ligure Cotoletta di pollo Spinaci Pane Frutta	Pasta al pomodoro Uova sode Carote in insalata Pane Budino
Settimana 3 **27 maggio**	Pasta con le melanzane Bastoncini di merluzzo Insalata verde Pane Yogurt	Pasta al ragù di lenticchie Fusi di pollo agli aromi Fagiolini Pane Frutta	Lasagne al pomodoro Formaggio fresco Carote in insalata Pane Frutta	Risotto con asparagi Frittata Zucchine Pane Frutta	Pasta olio e Parmigiano Tortino di patate e speck Pomodori in insalata Pane Frutta
Settimana 4 **03 giugno**	Pasta spadellata (pomodoro e pesto) Uova strapazzate Fagiolini Pane integrale Frutta	Riso alla cantonese Affettato di tacchino Carote in insalata Pane Gelato	Pizza margherita Tonno Pomodori Pane Frutta	Pasta olio e grana Cotoletta di lonza alla milanese Piselli Pane Frutta	Ravioli di carne al pomodoro Formaggio Insalata verde e mais Pane Frutta

Ogni giorno vengono forniti pane fresco a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC.), CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, crostacei, sedano, uova, senape, pesce, semi di sesamo, arachidi, anidride solforosa e solfiti, soia, lupini, latte, molluschi e loro derivati.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le grammature dei piatti proposti risultano in linea con quanto indicato dal documento "Mangiar sano a scuola" ATS Milano

Sale IODATO utilizzato in preparazione e condimento