

MENU' INVERNALE ANNO SCOLASTICO 2023/2024 in vigore dal 23 ottobre 2023

	SETTIMANA A	SETTIMANA B	SETTIMANA C	SETTIMANA D
LUNEDI	Orzotto alla parmigiana	Pasta integrale al pomodoro	Vellutata ceci e zucca con crostini	Pasta al pomodoro
	Hamburger	Formaggio	Salsicette	Formaggio
	Patate all'olio	Zucchine	Patate	Erbette
	Pane - Yogurt	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta
MARTEDI	Vellutata di cavolfiore con crostini	Farro al pesto	Pasta mimosa	Pastina
	Bocconcini di pollo	Polpettine	Frittata	Tonno
	Carote	insalata	Cavolfiore	Piselli
	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - yogurt	Pane - frutta
MERCOLEDI	Pasta integrale al ragù	verdure Julliennes	Pastina	Finocchi in insalata
	30 gr. di parmigiano	Focaccia prosciutto e formaggio	Bruscit con purè	Pizza margherita
	Broccoletti o spinaci			
	Pane - dolce	Gelato	Pane - frutta	Gelato
GIOVEDI	Risotto alla zucca	Pasta olio e parmigiano	Pasta integrale al ragù	Risotto allo zafferano
	Mozzarella	Farinata di ceci	Formaggio mezza porzione	arrosto di tacchino
	insalata	Carote	Finocchi gratinati	Fagiolini
	Pane integrale - frutta	Pane integrale - frutta	Pane integrale - frutta	Pane integrale - frutta
VENERDI	Pastina con borlotti	Risotto al pomodoro	Risotto agli aromi	Pasta al pesto
	Pesce impanato	Merluzzo al forno	Nasello al limone	Frittata con patate
	Fagiolini	Tris di verdure	Fagiolini	Broccoletti
	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta	Pane - frutta

Il presente menù è stato elaborato facendo riferimento ai seguenti documenti: 1. Linee di Indirizzo per la ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute; 2. Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica; 3. Mangiar sano... a scuola - Linee guida per l'elaborazione del menù scolastico A.S.L. MILANO 1 - **I contorni possono subire variazioni a secondo della disponibilità.**

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI PRESSO LA CUCINA RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI RIFERIMENTO