

# Menù autunno inverno 2021-2022

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - INFANZIA  
TRADATE 2021-2022



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	Pasta al pomodoro Primo sale Fagiolini* all'olio Pane e frutta	Pasta agli aromi Tortino di verdure Insalata di cavolo cappuccio Pane e frutta	Risotto alla zucca* Cotoletta alla milanese Carote julienne Pane e frutta	Polenta Brusci al pomodoro Erbe * all'olio Pane e frutta	Crema di carote* con ORZO Merluzzo gratinato* Patate al forno Pane e frutta
<b>2</b>	Pasta all'olio Frittata al forno Carote all'olio Frutta e pane	Pasta in crema di broccoli Crocchette pesce* Tris di verdure Frutta e pane	Pasta al ragù di manzo - Insalata mista con julienne di verdure e mais Frutta e pane	Risotto allo zafferano Tortino di ceci e verdure Fagiolini Frutta e pane	Ditalini alla toscana Formaggio latteria Insalata di cavolo cappuccio Frutta e pane
<b>3</b>	Pasta integrale al pomodoro Affettato di tacchino Spinaci* all'olio Frutta e pane	Risotto con i piselli Rollè di frittata Insalata di cavolo cappuccio Frutta e pane	Pasta al pesto Totano impanato Insalata mista Frutta e pane	Pasta all'olio Tortino di legumi Fagiolini all'olio Frutta e pane	Farro con verdure Formaggio spalmabile Carote all'olio Frutta e pane
<b>4</b>	Pasta allo zafferano Bastoncini di pesce* Insalata di cavolo cappuccio Frutta e pane	Risotto alla parmigiana Rollè di frittata Biete *all'olio Frutta e pane	Pasta al pomodoro Formaggio Insalata mista con julienne di verdure e mais Frutta e pane	Pasta integrale con crema di peperoni Formaggio al taglio Fagiolini* all'olio Frutta e pane	Pasta agli aromi Crocchette di verdure* Carote all'olio Frutta e pane

\* Prodotto surgelato ° La preparazione e la produzione viene effettuata nel centro cottura.

Il pane è a basso contenuto di sale. Viene somministrato con il secondo piatto.

La frutta servita a rotazione varia in base alla stagione nel periodo estivo: mela, pesca, banana, prugne, miyagawa

Grammature in linea con documento ATS (scaricabile dal portale <https://www.ats-insubria.it/>)

\*"si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù 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 il referente aziendale della presente Società"