

Menù autunno inverno 2021-2022

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – Infanzia
TRADATE 2021-2022



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta Bio fil.corta al pesto Primo sale Fagiolini* all'olio Bio Pane e frutta km 0 Bio	Gnocchi Bio al pomodoro Lenticchie in umido Bio Insalata mista Bio con julienne di verdure e mais Pane e frutta km0 Bio	Risotto Bio fil.corta alla pomodoro * C. Milanese Bio e Purè Pane e frutta km0 Bio	Pastina Bio fil.corta Straccetti di pollo impanati Patate al forno Pane e frutta km0 Bio	Risotto Bio alla parmigiana Merluzzo gratinato* Insalata Cavolo cappuccio Pane e frutta km0 Bio
2	Pasta Bio fil.corta all'olio Frittata Bio al forno(no verdure) Carote all'olio Bio Frutta e pane km0 Bio	Pasta Bio fil.corta in crema di broccoli Nuggy di pesce Finocchi gratinati Bio Frutta e pane km 0 Bio	Pasta Bio al pomodoro Polpette al forno Insalata mista BIO con julienne di verdure e mais Frutta e pane km 0 Bio	Risotto Bio allo zafferano Arrosto di lonza Fagiolini Bio all'olio Frutta e pane km 0 Bio	Pizza Margherita (fil.corta) Formaggio Latteria Insalata mista con julienne di verdure e mais Bio Frutta e pane km 0 Bio
3	Pasta Bio fil.corta integrale al pomodoro Polpette in umido Fagiolini* all'olio Bio Frutta e pane km0 Bio	Risotto Bio e prezzemolo* Rollè di frittata Bio e Purè Frutta Bio Pane km 0 Bio	Pasta Bio fil.corta al pomodoro Totano*impanato (tagliato) Insalata mista BIO Frutta e pane km0 Bio	Pasta Bio fil.corta all'olio evo Lenticchie in umido Finocchi Bio gratinati Frutta e pane km0 Bio	Minestrone con farro Bio Provolone Carote Bio all'olio Frutta e pane km0 Bio
4	Pasta Bio fil.corta allo zafferano Bastoncini di pesce* Insalata mista mais e carote Frutta e pane km0 Bio	Risotto Bio fil.corta alla parmigiana Uova sode Patate prezz Frutta e pane km 0 Bio	Pastina Bio fil.corta Scaloppina di pollo Bio Insalata cavolo cappuccio Frutta e pane km 0 Bio	Pasta Bio fil.corta integrale al pomodoro Formaggio al taglio(asiago) bio Fagiolini*Bio all'olio Frutta e pane km 0 Bio	Pasta Bio fil.corta agli aromi Polpette al pomodoro Carote Bio all'olio Frutta e pane km 0 Bio

* 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"