MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

COMUNE DI CANEGRATE
SCUOLA DELL'INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA DI 1^ GRADO

In vigore dal 07 aprile 2025 - 1^SETTIMANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Ravioli olio e salvia Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo al forno Petto (infanzia) Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine e basilico Polpette di ceci Insalata mista Pane integrale Gelato	Passato di verdura° con riso Formaggio da taglio (latteria, asiago, primosale, provolone) Pomodori e origano Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Merluzzo* pomodoro e olive Zucchine* Pane Frutta fresca
2° settimana	Pasta al pesto genovese Piselli* al forno Pomodoro in insalata Pane Frutta fresca	Passato di verdura° Arrosto di tacchino Patate* al forno Pane Frutta fresca	Lasagne° al ragù Mozzarella (½ porzione) Insalata verde Pane integrale Yogurt	Pasta integrale al ragù di legumi Spalmabile Carote al timo Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio EVO Finocchi (a disponibili crudi, oppure cotti) Pane Frutta fresca
3° settimana	Pasta alla norma Affettato di tacchino freddo Fagiolini* e mais* Pane Frutta fresca	Orzo alle verdure Hamburger di manzo Pomodori e cetrioli Pane Frutta fresca	Pasta integrale alla pizzaiola Uova strapazzate Insalata mista Pane integrale Gelato	Risotto allo zafferano Polpettine di legumi Zucchine* Pane Frutta fresca	Pasta all'olio aromatizzato Platessa* gratinata Carote julienne Pane Frutta fresca
4° settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Insalata verde Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura° con farro Arrosto di tacchino agli aromi Finocchi (a disponibili crudi, oppure cotti) Pane integrale Budino	Pasta integrale allo zafferano Merluzzo* limone e prezzemolo Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Hamburger di legumi Zucchine* gratinati Pane Frutta fresca

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/ltkg; 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 al personale incaricato della Ditta catering.

** PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE*

° INGREDIENTE SURGELATO ALL'ORIGINE

ELIOR GROUP