



MENU AUTUNNO-INVERNO

COMUNE DI CANEGRATE - SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI 1° GRADO dal 27 ottobre della 1^a settimana



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta al ragù di lenticchie Uova strapazzate Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura° con riso Fusi di pollo Petto (infanzia) Patate al forno Pane Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Insalata mista (cappuccio e insalata) Pane integrale Frutta fresca	Lasagna° al ragù Mozzarella (30 g) Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta tonno e pomodoro Crocchette di patate Erbette* Frutta fresca Pane
2° settimana	Ravioli olio e salvia Formaggio fresco (½ porzione) Carote al timo Pane Frutta di stagione	Polenta e bruscit Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Crema di lenticchie con orzo Uova strapazzate Finocchi gratinati Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine di lonza al limone Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Insalata di merluzzo* con patate e olive Pane Frutta fresca
3° settimana	Pasta integrale al ragù di verdura Prosciutto cotto Spinaci* saltati Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Uova strapazzate Carote all'olio Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Straccetti di pollo/tacchino al forno Cavolo rosso/verde Pane integrale Frutta fresca	Pasta con pesto Mini hamburger vegetariano Fagiolini° all'olio Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Polpettine di pesce° Carote julienne Pane Frutta fresca
4° settimana	Pasta alla pizzaiola Frittata al formaggio Spinaci* Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano Hamburger di tacchino Finocchi al forno Pane Frutta fresca	Passato di verdura° con crostini Lonza impanata Patate al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta al ragù di ceci e pomodoro Formaggio fresco Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa* gratinata Biete* 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.Soja 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/litro; 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

