

Dal 13 maggio al 07 giugno

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Settimana 1 13 maggio	Risotto allo zafferano	Pasta pasticciata	Pizza margherita	Farrotto al pomodoro	Pasta agli aromi
	Primo sale	Bastoncini di merluzzo	Affettato di tacchino	Bocconcini di pollo panati	Uova strapazzate
	Insalata	Pomodori	Insalata mista e mais	Verdure miste cotte	Carote Julienne
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
	Frutta	Gelato	Frutta	Frutta	Frutta
Settimana 2 20 maggio	Ravioli di magro burro e salvia	Risotto alla parmigiana	Pasta ai formaggi	Pasta alla ligure	Pasta al pomodoro
	Bastoncini di formaggio	Lonzino al limone	Tonno	Cotoletta di pollo	Uova sode
	Insalata mista	Fagiolini in insalata	Pomodori e mais	Spinaci	Carote in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Budino
Settimana 3 27 maggio	Pasta con le melanzane	Passato di lenticchie con pasta	Lasagne al pomodoro	Risotto con asparagi	Pasta olio e Parmigiano
	Bastoncini di merluzzo	Fusi di pollo agli aromi	Formaggio fresco	Frittata	Tortino di patate e speck
	Insalata verde	Fagiolini	Carote in insalata	Zucchine	Pomodori in insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
Settimana 4 03 giugno	Pasta spadellata (pomodoro e pesto)	Riso alla cantonese	Pizza margherita	Pasta olio e grana	Ravioli di carne al pomodoro
	Uova strapazzate	Affettato di tacchino	Tonno	Cotoletta di lonza alla milanese	Formaggio
	Fagiolini	Carote in insalata	Pomodori	Piselli	Insalata verde e mais
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta	Gelato	Frutta	Frutta	Frutta

Ogni giorno vengono forniti pane fresco a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC.), CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, crostacei, sedano, uova, senape, pesce, semi di sesamo, arachidi, anidride solforosa e solfiti, soia, lupini, latte, molluschi e loro derivati.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le grammature dei piatti proposti risultano in linea con quanto indicato dal documento "Mangiar sano a scuola" ATS Milano

Sale IODATO utilizzato in preparazione e condimento