

MENU' ESTIVO ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI INZAGO In vigore dal 31/03/2025 al 30/06/2025

PRIVO DI FRUTTA SECCA

MENU' SPECIALE PASQUA						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI		VENERDI
SETTIMANA <i>dal 31/03 al 04/04</i>	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Farro al basilico Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Pizza margherita Insalata Frutta fresca Pane		Pasta integrale al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 07/04 al 11/04</i>	Pasta al pomodoro fresco Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane	Orzotto allo zafferano Arrosto di tacchino alle mele Pomodori Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane integrale		Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 14/04 al 18/04</i>	Pasta bio integrale al pomodoro Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane	MENU' SPECIALE SANTA PASQUA Cappelletti al ragù Arrosto di tacchino alle mele Insalata Pane Dolce privo di frutta secca	Vacanze pasquali		Vacanze pasquali
SETTIMANA <i>dal 21/04 al 25/04</i>	Vacanze pasquali		Chiusura scuola		Vacanze pasquali	
SETTIMANA <i>dal 28/04 al 02/05</i>	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine julienne Frutta fresca Pane	Farro al basilico Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Festività		Pasta integrale al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>Dal 05/05 al 09/05</i>	Pasta al pomodoro fresco Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane	Pomodori Lasagne al ragù Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane integrale		Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine gratinate Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 12/05 al 16/05</i>	Pasta bio integrale al pomodoro Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane	Pomodori Pizza margherita Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale		Riso alla cantonese con piselli Carote cotte Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 19/05 al 23/05</i>	Pasta allo zafferano Polpette alla pizzaiola Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane ai 5 cereali	Risotto al pomodoro Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Crocchette di legumi* Carote julienne Frutta fresca	Pasta al basilico Platessa gratinata al forno Zucchine julienne Frutta fresca		Gnocchi al pomodoro Primo sale Pomodori Frutta fresca
SETTIMANA <i>dal 26/05 al 30/05</i>	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Farro al basilico Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Insalata Pizza margherita Frutta fresca Pane		Pasta integrale al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 02/06 al 06/02</i>	Festività		Pomodori Lasagne al ragù Frutta fresca Pane	Infanzia Risotto alla parmigiana Crocchette d'uovo Fagiolini Frutta fresca Pane integrale	MENU' SPECIALE <i>Primaria</i> Focaccia prosciutto e formaggio Pomodori Dolce privo di frutta secca	Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine Frutta fresca Pane

MENU' ESTIVO ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI INZAGO In vigore dal 31/03/2025 al 30/06/2025

PRIVO DI FRUTTA SECCA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
SETTIMANA <i>dal 09/06 al 13/06</i>	Pasta bio integrale al pomodoro Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane	Pomodori Pizza margherita Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale	Riso alla cantonese con piselli Carote cotte Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>Dal 16/06 al 20/06</i>	Pasta allo zafferano Polpette alla pizzaiola Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane ai 5 cereali	Risotto al pomodoro Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Crocchette di legumi* Carote julienne Frutta fresca	Pasta al basilico Platessa gratinata al forno Zucchine julienne Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Primo sale Pomodori Frutta fresca
SETTIMANA <i>dal 23/06 al 27/06</i>	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine gratinate Frutta fresca Pane	Farro al basilico Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Insalata Pizza margherita Frutta fresca Pane	Pasta integrale al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
30/06	MENU' SPECIALE ULTIMO GIORNO DI SCUOLA Focaccia prosciutto e formaggio Pomodori in insalata Dolce privo di frutta secca				

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso parboiled, legumi, cereali, olio extravergine, pomodori pelati, uova, verdura, mozzarella, yogurt, frutta fresca.

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sale (1,7% farina); utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi; il pane sarà distribuito dopo il primo piatto.

* prodotto tritato, assemblato e cucinato in loco

NON utilizzare e NON somministrare FRUTTA SECCA

NON utilizzare e NON somministrare ALIMENTI CONTENENTI TUTTO QUANTO SOPRA INDICATO anche come contaminante o sotto forma di additivo o coadiuvante o addensante, succhi, concentrati o aromatizzanti ecc.

ATTUARE SEMPRE il controllo rigoroso e sistematico di tutti gli alimenti/prodotti/ingredienti da utilizzare/somministrare (es. pangrattato, crostini, grissini, dolci da forno ecc.), verificando che non contengano quanto sopra indicato e non ne riportino in etichetta la possibile presenza con diciture quali "PUÒ CONTENERE TRACCE DI..." O "PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZA ..."

ATTENERSI alla tabella dietetica speciale e alle indicazioni dietologico nutrizionali di seguito riportate

ATTUARE tutte le azioni necessarie ad evitare eventuali contaminazioni, sia in fase di conservazione degli alimenti, che in fase di preparazione e distribuzione del pasto

Alimenti/preparazioni in rosso = sostitutivi rispetto alla tabella dietetica standard