

Dal 31 marzo fino al 9 maggio 2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA 1 lunedì 31 marzo	Pasta alla parmigiana Bastoncini di merluzzo Fagiolini Pane integrale Yogurt	Pizza margherita Affettato di tacchino Pomodori Pane Frutta	Pasta e ceci Formaggio primo sale Zucchine Pane Gelato	BUON APPE!	Pasta con pesto di zucchine Uova sode Insalata mista Pane Frutta
SETTIMANA 2 lunedì 07 aprile	Pasta al ragù Formaggio spalmabile Fagiolini Pane Budino	Pasta al pesto Bocconcini di pollo in umido Piselli Pane Frutta	Pasta alla norma Filetto di limanda panato Carote in insalata Pane Frutta	BUON APPE!	Pasta agli aromi Lonza panata Patate prezzemolate Pane ai cereali Frutta
SETTIMANA 3 lunedì 14 aprile	Risotto al pomodoro Tonno Insalata e mais Pane Frutta	Focaccia Formaggio Pomodori Pane Frutta	Pasta allo zafferano Tortino di legumi Fagiolini Pane Gelato	BUON APPE!	Pasta alla crudaiola Arrosto di lonza in umido Patate arrosto Pane integrale Frutta
SETTIMANA 4 lunedì 21 aprile	Risotto con lenticchie Formaggio Pomodori Pane Frutta	Pasta agli aromi Fusi di pollo Fagiolini Pane ai cereali Frutta	Pasta pomodoro e basilico Uova strapazzate Carote julienne Pane Gelato	BUON APPE!	Pasta mimosa Tonno Insalata mista Pane Frutta
SETTIMANA 5 lunedì 28 aprile	Pasta al pesto Uovo sodo Carote julienne Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Tortino di patate e legumi Insalata verde Pane Frutta	Pasta al ragù Mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	BUON APPE!	Pasta al pomodoro Straccetti di pollo Piselli Pane Frutta
SETTIMANA 6 lunedì 05 maggio	Gnocchi di patate burro e salvia Tonno Fagiolini Pane Frutta	Pasta e ceci Bocconcini di pollo agli aromi Carote julienne Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Insalata mista Pane Frutta	BUON APPE!	Pasta al pesto Polpette di carne Pomodori Pane Torta

Ogni giorno vengono forniti pane fresco a ridotto contenuto di sale.

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