

Menù Scuole Comune di Lazzate

Primavera - Estate A.S. 2024-2025

In vigore dal 23 settembre
2024, dalla prima settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi e Pamigiano	Risotto zucchine e zafferano	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Zuppa di verdure e legumi* con orzo	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Bastoncini di merluzzo*	Bocconcini di pollo dorati	Pasta pasticciata	Provolone Valpadana DOP ½ porzione	Quadrotto di frittata al parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	Julienne di carote fresche		Patate al prezzemolo	Spinaci all'olio*
	MERENDA MATTINO	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale pomodoro e peperoni	Risotto alla parmigiana	Pasta alla mediterranea	Pasta al pomodoro	Pizza Margherita
	SECONDO	Ricotta	Arrosto/straccetti di tacchino agli aromi	Fettuccine di totano gratinate*	Uova strapazzate	
	CONTORNO	Insalata mista	Julienne di carote fresche	Fagiolini in insalata*	Pomodori in insalata	Insalata con olive
	MERENDA MATTINO	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine	Pasta integrale con ragù di verdure*	Risotto al pomodoro	Pasta olio e Pamigiano	Crema di verdure* con riso
	SECONDO	Prosciutto cotto	Frittata al forno con zucchine	Fusello di pollo arrosto	Provolone	Insalata di merluzzo con patate, pomodori e olive*
	CONTORNO	Julienne di carote fresche	Fagiolini all'olio*	Erbette al forno*	Insalata verde	
	MERENDA MATTINO	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Zuppa di verdure e legumi* con farro	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta crema di basilico	Riso all'inglese
	SECONDO	Pollo arrosto	Mozzarella ½ porzione	Merluzzo gratinato*	Bocconcini di tacchino alla livornese	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate prezzemolate	Pomodori in insalata	Julienne di carote	Spinaci all'olio*
	MERENDA MATTINO	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE 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.

VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

