

# MENU' INVERNALE Lazzate A.S. 2024- 2025

In vigore dal 4 novembre 2024, PRIMA SETTIMANA

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	ENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con orzo	Sedanini con olio aromatizzato alle erbe fini e parmigiano	Pasta al pesto artigianale	Fusilli con pomodoro al profumo di basilico	Riso al pomodoro
	SECONDO	Provolone ½ porzione	Arista al forno con rosmarino	Merluzzo* gratinato	Sovracoscia di pollo arrosto	<b>Uova strapazzate</b>
	CONTORNO	Patate al forno	Fagiolini* trifolati	Spinaci* all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	<b>Frutta fresca di stagione</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta agli aromi	Tortiglioni con guazzetto di pomodoro e olive	Riso olio e Parmigiano	Crema di ortaggi* e legumi con farro	Gnocchetti sardi con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Mozzarella 1 pz	Trancetto di merluzzo* gratinato	Arista al latte	Bocconcini di pollo gratinati	<b>Uova strapazzate</b>
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Iceberg con cavolo cappuccio	Purè di patate	Julienne di finocchi
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	<b>Frutta fresca di stagione</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Orzotto al pesto	Penne integrali con ragù di verdure* frullate e basilico	Gnocchi al pomodoro	Polenta	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Quadrato di frittata al formaggio	Carrè di maiale al forno con aromi freschi	Bruscitt	Merluzzo* con olive e prezzemolo
	CONTORNO	Julienne di carote a mais	Spinaci* con olio aromatizzato	Insalata verde con olive	Fagiolini* all'olio	Insalata mista
	FRUTTA	<b>Frutta fresca di stagione</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pomodoro	Crema di legumi con orzo	Insalata mista (insalata, carote, olive e mais)	Risotto alla piemontese con aromi e parmigiano	Pasta con emulsione di pesto, broccoli e fagiolini* con noci
	SECONDO	Ricotta	<b>Affettato di tacchino</b> ½ porzione	Tagliatelle con ragù alla Bolognese	Arrosto di vitellone	Merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Patate al forno		Fagiolini* all'olio	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	<b>Frutta fresca di stagione</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

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.

