



SCUOLE MATERNE E PRIMARIE DI CASALMORANO E GENIVOLTA

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA INTEGRALE AL SUGO DI ZUCCHINE E PESTO	PASTA POMODORO E BASILICO
	TONNO	FORMAGGIO	FORMAGGIO	FORMAGGIO
	INSALATA VERDE	INSALATA VERDE	CAROTE COTTE	CAVOLFIORI
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
MARTEDI'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL POMODORO E BASILICO	RISOTTO AL POMODORO	
	POLPETTE DI LEGUMI	POLPETTE DI LEGUMI	PLATESSA/HALIBUT AL FORNO	POLENTA E SUGO DI PISELLI
	CAROTE COTTE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA E FINOCCHI	INSALATA VERDE
	PANE INTEGRALE	PANE INTEGRALE	PANE INTEGRALE	PANE INTEGRALE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
MERCOLEDI'	PASTA OLIO E SALVIA	MINESTRA DI VERDURE CON RISO	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON ORZO	RISOTTO ALLA ZUCCA
	PLATESSA/HALIBUT GRATINATO	FRITTATA CON SPINACI	FORMAGGIO	MERLUZZO/HALIBUT GRATINATO
	INSALATA CON FINOCCHI	CAROTE JULIENNE	INSALATA E RADICCHIO	INSALATA E CAROTE
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
GIOVEDI'	CREMA DI ZUCCA E CANNELLINI PROFUMATA AL ROSMARINO CON ORZO		PASTA ALLO ZAFFERANO	PASTA AL PESTO
	FORMAGGIO	POLENTA CON SUGO DI LENTICCHIE	MOZZARELLA E PROVOLA	TORTINO DI LEGUMI
	ZUCCHINE GRATINATE	ZUCCHINE AL FORNO	CAROTE JULIENNE	FINOCCHI COTTI
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
VENERDI'	INSALATA MISTA CON MAIS	PASTA ALL'ORTOLANA	PASTA OLIO E SALVIA	INSALATA E RADICCHIO CON MAIS
	PIZZA MARGHERITA	MERLUZZO/HALIBUT AL FORNO	FRITTATA	PIZZA MARGHERITA
		INSALATA VERDE E RADICCHIO	FAGIOLINI ALL'OLIO	
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

NON utilizzare materie prime e NON somministrare preparazioni che contengano: CARNE E DERIVATI

Frutta fresca di stagione: per la materna ore 10:00, per elementari dopo pranzo.

Pasta o riso in bianco al bisogno (dieta bianca massimo 3 giorni)

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/tkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta catering.