



MENU' ESTIVO

(APPROVATO ATS)



In vigore dal 21 Settembre 2020 con la 2° settimana sino al 16 Ottobre 2020 e a partire dal 19 Aprile 2021

Scuole Secondarie 1° PERTINI e RODARI del Comune di Desio

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta in salsa mimosa Bresaola Carote a fili Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro e basilico* Tonno Patate al forno* Pane Frutta fresca	Pasta olio e salvia Affettato di tacchino Zucchine e carote juliennes Pane Frutta fresca	Piatto unico: Pizza margherita Insalata verde e rossa Pane Yogurt alla frutta bio
Giovedì	Pasta olio e grana Omelette* o Uova sode Insalata Pane integrale Yogurt alla frutta bio	Pasta pomodoro e lenticchie Arrostito di lonza agli aromi* Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta tricolore con speck e zucchine* Formaggio fresco spalmabile Pomodori in insalata Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Arrostito di tacchino gli aromi Carote e fagiolini* Pane integrale Frutta fresca

(*) I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Frequenza prodotti provenienti da AGRICOLTURA BIOLOGICA utilizzati per la preparazione dei piatti:

- SEMPRE pasta di semola, riso, passata e polpa di pomodoro, yogurt

- UNA VOLTA ALLA SETTIMANA (mercoledì) olio extravergine d'oliva, farine, legumi secchi, cereali, latte mozzarella, uova, frutta fresca, verdura fresca e surgelata, pane

N.B.: - Frutta, pane e merende confezionate non consumati durante il pasto possono essere prelevati e consumati da alunni e insegnanti in altri momenti.
- La prenotazione di pasto in bianco, in caso di rientro da malattia o per indisposizione temporanea, deve essere fatta per iscritto.

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 PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO:

ELENCO SOSTANZE E/O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.): Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di 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