MENU' INVERNALE *(APPROVATO ATS)*

In vigore dal 19 Ottobre 2020 al 16 Aprile 2021

Scuole Secondarie 1° del Comune di Desio

	1° settimana	*2° settimana*	*3° settimana*	*4° settimana*
Lunedì	Riso con crema di zafferano Bastoncini di merluzzo non prefritti * Fagiolini all'olio* Pane Yogurt alla frutta	Pasta in salsa rosa Prosciutto cotto Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico Omelette* Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa impanata* Misto d'insalata, cavolo cappuccio Pane Frutta fresca
Martedì	Crema di verdure* con orzo Arrosto di lonza agli aromi Patate al forno* Pane Frutta fresca	Ravioli di carne al pomodoro Hamburger di manzo* Patate all'olio* Pane Frutta fresca	Pasta zafferano e speck Pollo al forno Carote in insalata Pane Frutta fresca	Riso primavera (con verdure*) Tortino di ricotta e spinaci* Piselli all'olio* Pane Frutta fresca
Mercoledì *Menù biologico*	Pasta al ragù di carne Formaggio Insalata Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Formaggio fresco spalmabile Zucchine al forno* Pane Frutta fresca	Riso olio e grana Fesa di tacchino alle erbe Piselli saporiti* Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Hamburger di manzo*al pomodoro Purè di patate* Pane Succo di frutta
Giovedì	Pasta integrale al pomodoro e verdure* Cotoletta di pollo impanata Carote baby* Pane INTEGRALE Frutta fresca	Lasagne alla bolognese* Misto d'insalata e carote Pane INTEGRALE Dolcetto	Pasta integrale al ragù di verdure* Merluzzo olio e limone* Fagiolini all'olio* Pane INTEGRALE Frutta fresca	Pasta ai formaggi Arrosto di lonza agli aromi Spinaci all'olio* Pane INTEGRALE Frutta fresca

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

N.B.: L'utenza che consuma il pranzo il lunedì non è la medesima del martedì

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 PIÙ 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 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.