

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Penne pomodoro e melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali alla rustica (con olive e pomodoro) Provolone Dop Carote julienne Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Farfalle al pesto di zucchini e curcuma Mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli integrali al pomodoro Uova strapazzate Carote a rondelle Pane Frutta fresca</p>
Martedì	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di piselli fatte dalla cuoca* Carote cotte Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto alla parmigiana Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Tris di verdure fresche Sedanini al ragù di manzo Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Couscous alle verdure Bocconcini di tacchino impanato Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP</p>
Mercoledì	<p>Ravioli di magro olio evo e salvia Mozzarella Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Insalata mista Pizza margherita Gelato eco-solidale</p>	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di legumi fatte dalla cuoca* Pomodori Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Pomodori Pizza margherita Gelato</p>
Giovedì	<p>Fusilli integrali alle zucchini Pollo alle erbe Pomodori Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Crocchette di legumi fatte dalla cuoca Zucchine al forno Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Sformato di legumi fatti dalla cuoca Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca</p>
Venerdì	<p>Risotto alla milanese Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Platessa* al forno Pomodori Pane Frutta fresca</p>	<p>Tris di cereali al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Sedanini al ragù di verdure Platessa* dorata Insalata Pane Frutta fresca</p>

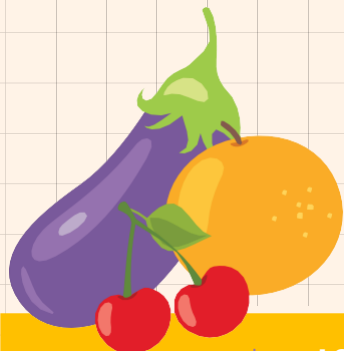
*Alimento surgelato.

NOTA: I prodotti presenti nel menù rispettano requisiti CAM 2020 e Offerta Tecnica proposta in gara. In verde evidenziate le giornate totalmente biologiche. Il sale è iodato. Il pane è biologico e a basso contenuto di sodio e viene consumato laddove è possibile con il secondo piatto. Torta a fine mese per festeggiare i compleanni. La frutta è distribuita sempre a metà mattina. Le grammature rispettano il documento Ats "Mangiar sano a scuola".

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO. Per ulteriori informazioni sul servizio consultare il sito www.comune.vignate.mi.it/servizi/ristorazione-scolastica.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato sul sito comunale). 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.Soia 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/lit.kg; 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 alla dietista della presente Società*.

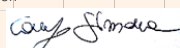
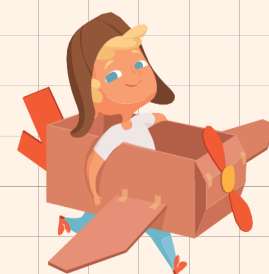


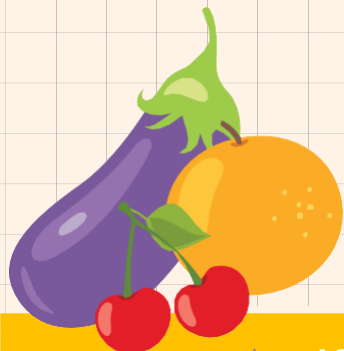


	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Penne pomodoro e melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali alla rustica (con olive e pomodoro) Provolone Dop Carote julienne Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Farfalle al pesto di zucchine e curcuma Mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli integrali al pomodoro Uova strapazzate Carote a rondelle Pane Frutta fresca</p>
Martedì	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di piselli fatte dalla cuoca* Carote cotte Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto alla parmigiana Merluzzo al forno Pomodori Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Tris di verdure fresche Sedanini al ragù di lenticchie Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Couscous alle verdure Bocconcini di merluzzo impanato Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP</p>
Mercoledì	<p>Ravioli di magro olio evo e salvia Mozzarella Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Insalata mista Pizza margherita Gelato eco-solidale</p>	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di legumi fatte dalla cuoca* Pomodori Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Pomodori Pizza margherita Gelato</p>
Giovedì	<p>Fusilli integrali alle zucchine Platessa al limone Pomodori Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Crocchette di legumi fatte dalla cuoca Zucchine al forno Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Sformato di legumi fatti dalla cuoca Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca</p>
Venerdì	<p>Risotto alla milanese Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Platessa* al forno Pomodori Pane Frutta fresca</p>	<p>Tris di cereali al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Sedanini al ragù di verdure Platessa* dorata Insalata Pane Frutta fresca</p>

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA CARNE E SALUMI

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

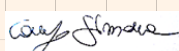
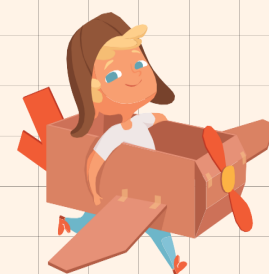



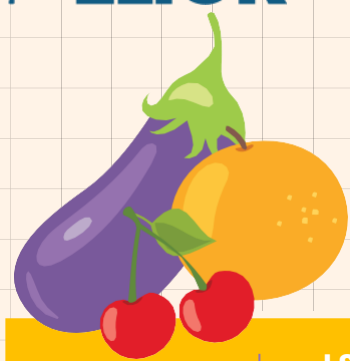


	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Penne pomodoro e melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali alla rustica (con olive e pomodoro) Provolone Dop Carote julienne Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Farfalle al pesto di zucchini e curcuma Mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli integrali al pomodoro Uova strapazzate Carote a rondelle Pane Frutta fresca</p>
Martedì	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di piselli fatte dalla cuoca* Carote cotte Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto alla parmigiana Hamburger di legumi Pomodori Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Tris di verdure fresche Sedanini al ragù di lenticchie Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Couscous alle verdure Piselli* Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP</p>
Mercoledì	<p>Ravioli di magro olio evo e salvia Mozzarella Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Insalata mista Pizza margherita Gelato eco-solidale</p>	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di legumi fatte dalla cuoca* Pomodori Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Pomodori Pizza margherita Gelato</p>
Giovedì	<p>Fusilli integrali alle zucchini Lenticchie in umido Pomodori Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Crocchette di legumi fatte dalla cuoca Zucchine al forno Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Sformato di legumi fatti dalla cuoca Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca</p>
Venerdì	<p>Risotto alla milanese Polpette di patate e formaggio fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Grana Padano Dop Pomodori Pane Frutta fresca</p>	<p>Tris di cereali al pomodoro Polpette di patate e formaggio fatte dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Sedanini al ragù di verdure Grana Padano Dop Insalata Pane Frutta fresca</p>

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA CARNE E PESCE

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR



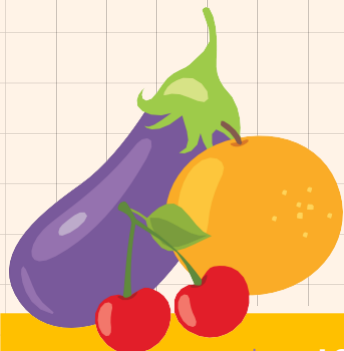
	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Penne bianche con le melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali alla rustica (bianche con olive) Provolone Dop Carote julienne Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Farfalle al pesto di zucchine e curcuma Mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli integrali al pesto Uova strapazzate Carote a rondelle Pane Frutta fresca</p>
Martedì	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di piselli fatte dalla cuoca* Carote cotte Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto alla parmigiana Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Erbette Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Tris di verdure fresche Sedanini al ragù bianco di manzo Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Couscous alle verdure senza pomodoro Bocconcini di tacchino impanato Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP</p>
Mercoledì	<p>Ravioli di magro olio evo e salvia Mozzarella Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Insalata mista Focaccia bianca con prosciutto cotto Gelato eco-solidale</p>	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di legumi fatte dalla cuoca* Erbette Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Carote Focaccia bianca con prosciutto cotto Gelato</p>
Giovedì	<p>Fusilli integrali alle zucchine Pollo alle erbe Carote Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Crocchette di legumi fatte dalla cuoca Zucchine al forno Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Sformato di legumi fatti dalla cuoca Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca</p>
Venerdì	<p>Risotto alla milanese Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Platessa* al forno Carote Pane Frutta fresca</p>	<p>Tris di cereali alle zucchine Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Sedanini al ragù bianco di verdure Platessa* dorata Insalata Pane Frutta fresca</p>

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA POMODORO

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carla Simola

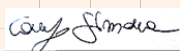
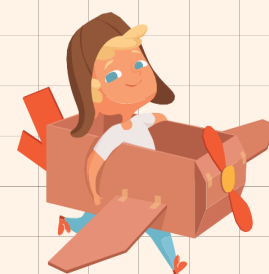


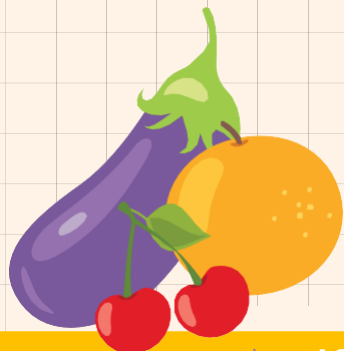


	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Penne pomodoro e melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali alla rustica (con olive e pomodoro) Provolone Dop Carote julienne Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Farfalle al pesto di zucchini e curcuma Mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli integrali al pomodoro Uova strapazzate Carote a rondelle Pane Frutta fresca</p>
Martedì	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Platessa* al forno Carote cotte Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto alla parmigiana Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Tris di verdure fresche Sedanini al ragù di manzo Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Couscous alle verdure senza legumi Bocconcini di tacchino impanato Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP</p>
Mercoledì	<p>Ravioli di magro olio evo e salvia Mozzarella Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Insalata mista Pizza margherita Gelato eco-solidale</p>	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Platessa* al forno Pomodori Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Pomodori Pizza margherita Gelato</p>
Giovedì	<p>Fusilli integrali alle zucchini Pollo alle erbe Pomodori Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Merluzzo* al forno Zucchine al forno Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Merluzzo* al forno Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca</p>
Venerdì	<p>Risotto alla milanese Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Platessa* al forno Pomodori Pane Frutta fresca</p>	<p>Tris di cereali al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Sedanini al ragù di verdure Platessa* dorata Insalata Pane Frutta fresca</p>




















































N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA LEGUMI

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

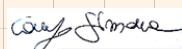


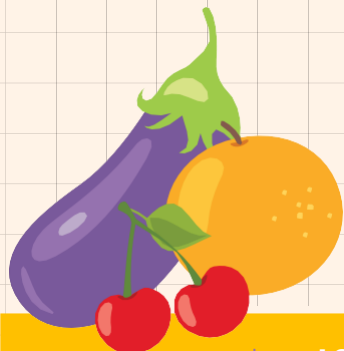
DIETA PRIVA DI FAVE E PISELLI

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	 Penne pomodoro e melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane Frutta fresca  	 Penne integrali alla rustica (con olive e pomodoro) Provolone Dop Carote julienne Pane Frutta fresca IGP  	Farfalle al pesto di zucchini e curcuma Mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca  	 Fusilli integrali al pomodoro Uova strapazzate Carote a rondelle Pane Frutta fresca  
Martedì	 Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di lenticchie fatte dalla cuoca* Carote cotte Pane integrale Frutta fresca  	 Risotto alla parmigiana Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca  	 Tris di verdure fresche Sedanini al ragù di manzo Pane integrale Frutta fresca  	 Couscous alle verdure Bocconcini di tacchino impanato Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP  
Mercoledì	Ravioli di magro olio evo e salvia Mozzarella Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP  	 Insalata mista Pizza margherita Gelato eco-solidale  	Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di legumi senza fave e piselli fatte dalla cuoca* Pomodori Pane Frutta fresca IGP  	 Pomodori Pizza margherita Gelato  
Giovedì	 Fusilli integrali alle zucchini Pollo alle erbe Pomodori Pane integrale Crackers  	Farfalle olio evo e grana Crocchette di legumi senza fave e piselli fatte dalla cuoca Zucchine al forno Pane integrale Frutta fresca  	Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Crackers  	Farfalle olio evo e grana Sformato di legumi senza fave e piselli fatti dalla cuoca Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca  
Venerdì	 Risotto alla milanese Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Frutta fresca  	Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Platessa* al forno Pomodori Pane Frutta fresca  	Tris di cereali al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca  	Sedanini al ragù di verdure senza fave e piselli Platessa* dorata Insalata Pane Frutta fresca  

N.B. NON SARA' MAI SOMMINISTRATO NESSUN ALIMENTO CHE CONTENGA FAVE E PISELLI

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR



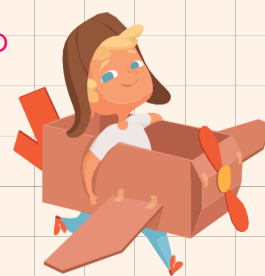
	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Penne pomodoro e melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali alla rustica (con olive e pomodoro) Provolone Dop Carote julienne Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Farfalle al pesto di zucchini e curcuma Mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli integrali al pomodoro Uova strapazzate Carote a rondelle Pane Frutta fresca</p>
Martedì	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di piselli fatte dalla cuoca* Carote cotte Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Risotto alla parmigiana Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Tris di verdure fresche Sedanini al ragù di manzo Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Couscous alle verdure Bocconcini di tacchino impanato Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP</p>
Mercoledì	<p>Ravioli di magro olio evo e salvia Mozzarella Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Insalata mista Pizza margherita Gelato privo di tracce di frutta a guscio</p>	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di legumi privi di tracce di frutta a guscio fatte dalla cuoca* Pomodori Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Pomodori Pizza margherita Gelato privo di tracce di frutta a guscio</p>
Giovedì	<p>Fusilli integrali alle zucchini Pollo alle erbe Pomodori Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Crocchette di legumi privi di tracce di frutta a guscio fatte dalla cuoca Zucchine al forno Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo e grana Sformato di legumi privi di tracce di frutta a guscio fatti dalla cuoca Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca</p>
Venerdì	<p>Risotto alla milanese Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* fatto dalla cuoca Platessa* al forno Pomodori Pane Frutta fresca</p>	<p>Tris di cereali al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Sedanini al ragù di verdure Platessa* dorata Insalata Pane Frutta fresca</p>

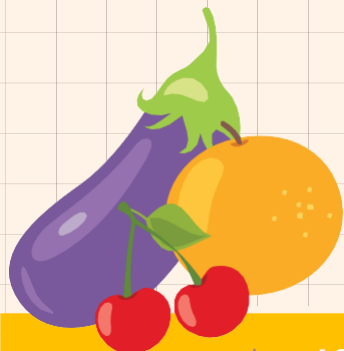
N.B. SARANNO VERIFICATE TUTTE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI E SARANNO SOMMINISTRATI SOLO PRODOTTI ESENTI TOTALMENTE DA FRUTTA A GUSCIO.

Il pesto è fatto dalla cuoca con olio evo, basilico e aglio.

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carla Sforza





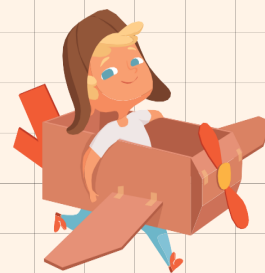
	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Penne pomodoro e melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane Frutta fresca</p>	<p>Penne integrali alla rustica (con olive e pomodoro) Merluzzo al forno Carote julienne Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Farfalle al pesto di zucchini e curcuma Platessa al forno Carote julienne Pane Frutta fresca</p>	<p>Fusilli integrali al pomodoro Uova strapazzate Carote a rondelle Pane Frutta fresca</p>
Martedì	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di piselli fatte dalla cuoca senza latte* Carote cotte Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Riso all'olio Hamburger di pollo fatti dalla cuoca Pomodori Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Tris di verdure fresche Sedanini al ragù di manzo Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Couscous alle verdure Bocconcini di tacchino impanato Insalata mista Pane integrale Frutta fresca IGP</p>
Mercoledì	<p>Pasta olio evo e salvia Platessa al forno Insalata mista con le mele Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Insalata mista Focaccia con prosciutto cotto Gelato senza latte</p>	<p>Spaghetti aglio e olio (mezze penne per l'infanzia) Crocchette di legumi senza latte fatte dalla cuoca* Pomodori Pane Frutta fresca IGP</p>	<p>Pomodori Focaccia con prosciutto cotto Gelato senza latte</p>
Giovedì	<p>Fusilli integrali alle zucchini Pollo alle erbe Pomodori Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo Crocchette di patate fatte dalla cuoca senza formaggio Zucchine al forno Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* olio, basilico, aglio fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini* Pane integrale Crackers</p>	<p>Farfalle olio evo Sformato di legumi senza latte fatti dalla cuoca Fagiolini* Pane integrale Frutta fresca</p>
Venerdì	<p>Risotto alla milanese Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane Frutta fresca</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto* olio, basilico, aglio fatto dalla cuoca Platessa* al forno Pomodori Pane Frutta fresca</p>	<p>Tris di cereali al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Sedanini al ragù di verdure Platessa* dorata Insalata Pane Frutta fresca</p>

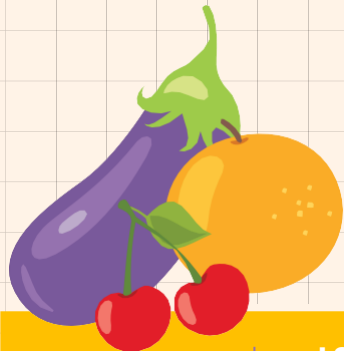
N.B. NON VERRA' MAI AGGIUNTO FORMAGGIO GRATTUGGIATO, NÉ LATTE NE I DERIVATI IN NESSUNA PEPARAZIONE.

SARANNO VERIFICATE TUTTE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI E SARANNO SOMMINISTRATI SOLO PRODOTTI ESENTI TOTALMENTE DAL LATTE.

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

Carla Sforza

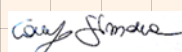
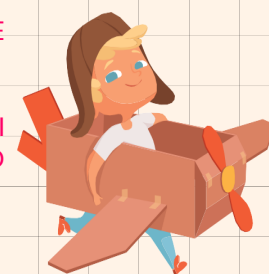




	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	<p>Pasta senza glutine pomodoro e melanzane Uova strapazzate Zucchine al forno Pane senza glutine Frutta fresca</p>	<p>Pasta senza glutine alla rustica (con olive e pomodoro) Provolone Dop Carote julienne Pane senza glutine Frutta fresca IGP</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto di zucchine e curcuma Mozzarella Carote julienne Pane senza glutine Frutta fresca</p>	<p>Pasta senza glutine al pomodoro Uova strapazzate Carote a rondelle Pane senza glutine Frutta fresca</p>
Martedì	<p>Pasta senza glutine aglio e olio Crocchette di piselli fatte dalla cuoca senza glutine Carote cotte Pane senza glutine Frutta fresca</p>	<p>Risotto alla parmigiana Hamburger di pollo fatti dalla cuoca senza glutine Pomodori Pane senza glutine Frutta fresca</p>	<p>Tris di verdure fresche Pasta senza glutine al ragù di manzo Pane senza glutine Frutta fresca</p>	<p>Riso alle verdure Bocconcini di tacchino impanato senza glutine Insalata mista Pane senza glutine Frutta fresca IGP</p>
Mercoledì	<p>Ravioli di magro senza glutine olio e salvia Mozzarella Insalata mista con le mele Pane senza glutine Frutta fresca IGP</p>	<p>Insalata mista Pizza senza glutine margherita Gelato senza glutine</p>	<p>Pasta senza glutine all'olio Crocchette di legumi senza glutine fatte dalla cuoca Pomodori Pane senza glutine Frutta fresca IGP</p>	<p>Pomodori Pizza senza glutine margherita Gelato senza glutine</p>
Giovedì	<p>Pasta senza glutine alle zucchine Pollo alle erbe senza glutine Pomodori Pane senza glutine Crackers senza glutine</p>	<p>Pasta senza glutine olio evo e grana Crocchette di legumi senza glutine fatte dalla cuoca Zucchine al forno Pane senza glutine Frutta fresca</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto* fatto dalla cuoca Uova strapazzate Fagiolini* Pane senza glutine Crackers senza glutine</p>	<p>Pasta senza glutine olio evo e grana Sformato di legumi senza glutine fatte dalla cuoca Fagiolini* Pane senza glutine Frutta fresca</p>
Venerdì	<p>Risotto alla milanese Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca senza glutine Fagiolini* Pane senza glutine Frutta fresca</p>	<p>Pasta senza glutine al pesto* fatto dalla cuoca Plattessa* senza glutine al forno Pomodori Pane senza glutine Frutta fresca</p>	<p>Riso al pomodoro Polpette di merluzzo* fatte dalla cuoca senza glutine Insalata Pane senza glutine Frutta fresca</p>	<p>Pasta senza glutine al ragù di verdure Plattessa* dorata senza glutine Insalata Pane senza glutine Frutta fresca</p>

N.B. TUTTE LE STOVIGLIE E I MESTOLI SONO CONTRASSEGNAI, VENGONO LAVATI CON SPUGNE E DETERSIVI A LORO DEDICATI E RIPOSTI SEPARATAMENTE
TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN AREA DEDICATA E SEPARATA.
VENGONO UTILIZZATI SOLO PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE. VERRANNO CONTEROLLATE TUTTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI SOMMINISTRATI. AD OGNI PASTO VERRA' SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE.

MENÙ REDATTO DA DIETISTA ELIOR

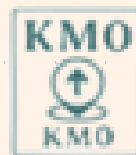



LEGENDA

	GIORNATA DEL PIATTO UNICO
	GIORNATA AMICA DEL PIANETA
	GIORNATA CON PIATTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA
	GIORNATA DELLA FRUTTA
	GIORNATA DELL'INTEGRALE
	GIORNATA PIATTO DAL MONDO



IGP



**PROVENIENTI DA AZIENDE AGRICOLE
SITUATE IN PRVINCIA DI MILANO** (Cassano
d'Adda, Cascina Castellazzo a
Basiano, Bettola di Pozzo d'Adda)
**BERGAMO, MANTOVA, PAVIA, CREMONA E
MONZA BRIANZA.**



DOP



100%BIO