

Gemeaz
elior

Comune di Vignate

MENU AUTUNNALE

TUTTE LE PIETANZE VENGONO PREPARATE PRESSO IL CENTRO COTTURA DEL REFETTORIO SCOLASTICO

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

DIETA PRIVA DI GLUTINE E DERIVATI

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|--------------|---|--|---|--|--|
| 1a Settimana | Pasta bi-aglut al pomodoro e basilico Piselli brasati Carote julienne Pane bi-aglut Frutta fresca | Riso e prezzemolo Pollo al forno Tris di verdure al vapore Pane bi-aglut Frutta fresca | Insalata e mais Pizza bi-aglut margherita Yogurt bio alla frutta senza glutine Pane bi-aglut | Passato di verdura con riso Polpette di tacchino (fatte dal cuoco senza glutine) Finocchi in insalata Pane bi-aglut Frutta fresca | Pasta bi-aglut alle verdure Pesce spada impanato (pangrattato bi-aglut) Zucchine al forno Pane bi-aglut Frutta fresca |
| 2a Settimana | Risotto allo zafferano Pormaggio primo sale Fagiolini al vapore Pane bi-aglut Frutta fresca | Polenta con ragù di vitellone Finocchi Pane bi-aglut Frutta fresca | Pasta bi-aglut al pesto Frittata verdure insalata mista Pane bi-aglut Budino al cacao (preparato dal cuoco-senza glutine) | Crema di legumi con pasta bi-aglut Crocchette di patate(fatte dal cuoco-senza glutine) Carote julienne Pane bi-aglut Frutta fresca | Pasta bi-aglut crema di broccoli Filetto di platessa al forno(pangrattato bi-aglut) Spinaci all' olio Pane bi-aglut Frutta fresca |
| 3a Settimana | Pasta bi-aglut con zucchine Frittata Fagiolini e carotine Pane bi-aglut Frutta fresca | Pasta bi-aglut aglio e olio Arrosto di tacchino all'arancia(no farina no glutine) Insalata mista Pane bi-aglut Frutta fresca | Riso al pomodoro Hamburger di legumi (fatti dal cuoco senza glutine) Spinaci Pane bi-aglut Frutta fresca | Passato di verdura con pastina bi-aglut Platessa impanata(pangrattato bi-aglut) Carote julienne Pane bi-aglut Frutta fresca | Finocchi crudi Pizza bi-aglut margherita Pane bi-aglut Frutta fresca |
| 4a Settimana | Pasta bi-aglut agli aromi Porzione intera di formaggio Asiago(d.o.p.) Carote julienne Pane bi-aglut Frutta fresca | Pasta bi-aglut al pomodoro Pollo ferri Tris di verdure al vapore Pane bi-aglut Frutta fresca | Insalata mista Lasagne bi-aglut alla bolognese con ragù di manzo Pane bi-aglut Frutta fresca | Pasta bi-aglut e fagioli Patate al forno Finocchi crudi Pane bi-aglut Frutta fresca | Riso all'olio extra vergine Filetti di merluzzo gratinato con olive (con pangrattato bi-aglut) Fagiolini Pane bi-aglut Frutta fresca |

Sara Gaszder

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: pasta, legumi secchi (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, olio extravergine di oliva (utilizzato come unico condimento), aceto di mele, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, verdura fresca.

Carne fresca di manzo/pollo/suino di origine italiana. Il sale è iodato. Il pane è 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 (la varietà è almeno di tre tipi differenti)

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 i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".