

MENU ESTIVO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022 -Comune di Vignate- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado in vigore dal 30/05/2022 al 01/10/2022-DIETA PRIVA DI GLUTINE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	PASTA AGLUT. aglio e olio Piselli Brasati Carote alla julienne PANE AGLUTINATO Frutta fresca	PASTA AGLUT. Zucchine e curcuma Pollo alle erbe Pomodori PANE AGLUTINATO Frutta fresca	RISO AL POMODORO Mozzarella Insalata mista PANE AGLUTINATO Frutta fresca	PASTA AGLUTINATA pomodoro e melanzane Frittatina Zucchine al forno PANE AGLUTINATO Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Platessa CON PANE AGLUT. Fagiolini PANE AGLUTINATO Frutta fresca
2a settimana	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Pomodori PANE AGLUTINATO Frutta fresca	PASTA AGLUT. alla rustica fredda (con olive e pomodoro) Cotoletta di tacchino impanata CON PANE AGLUTINATO Insalata mista PANE AGLUTINATO Frutta fresca	Carote julienne PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE CREAKERS AGLUTINATO Gelato PREVISTO DAL PRONTUARIO	PASTA AGLUTINATA all'olio Hamburger di legumi (fatti dal cuoco SENZA GLUTINE) Zucchine fresche al forno PANE AGLUTINATO Frutta fresca	Patate lesse Filetto di platessa dorato CON PANE AGLUTINATO Fagiolini PANE AGLUTINATO Frutta fresca
3a settimana	RISO AL PESTO DI ZUCCHINE Mozzarella Carote julienne PANE AGLUTINATO Frutta fresca	PASTA AGLUTINATA ALLE VERDURE Hamburger di legumi (fatti dal cuoco SENZA GLUTINE) Insalata PANE AGLUTINATO Frutta fresca	Tris di verdure fresche PASTA AGLUTINATA al ragù di manzo PANE AGLUTINATO Frutta fresca	PASTA AGLUTINATA al pesto fatto dal cuoco Uovo strapazzate Fagiolini PANE AGLUTINATO Frutta fresca	Riso bianco all'olio Polpette di merluzzo fatte dal cuoco CON PANE AGLUT. Pomodori PANE AGLUTINATO Frutta fresca
4a settimana	PASTA AGLUTINATA pesto di zucchine fresche Frittata Carote baby PANE AGLUTINATO Frutta fresca	Risotto alla milanese Hamburger di pollo fatti dal cuoco carne fresca SENZA GLUTINE Cavolo cappuccio bianco e viola PANE AGLUTINATO Frutta fresca	PASTA AGLUT al ragù di verdure Filetto di platessa dorato CON PANE AGLUTINATO Carote rapè PANE AGLUTINATO Frutta fresca	PASTA AGLUT all'olio extravergine Sformato di legumi fatto dal cuoco SENZA GLUTINE Insalata mista PANE AGLUTINATO Frutta fresca	Pomodori Pizza margherita SENZA GLUTINE CREAKERS AGLUTINATO Frutta fresca

N.B. VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE L'ASSENZA DEL GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE AD OGNI PASTO. I PASTI VENGONO SERVITI IN PIATTI SIGILLATI, POSATE, STOVIGLIE E MESTOLI, SONO CONTRASSEGNA TI E LAVATI CON DETERSIVO E SPUGNE A LORO DEDICATI.

Note: Prodotti da Agricoltura Biologica: Pasta, legumi secchi, (orzo, riso, farro, fagioli), yogurt, **olio extra vergine 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. Lo yogurt biologico verrà servito al mattino. Torta fatta dal cuoco a fine mese verrà data per festeggiare i compleanni. La frutta fresca verrà servita a metà mattina (sarà almeno di tre varietà). 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, rachidi, soia,

latte e derivati, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti,



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. J. S. M. A.', is positioned above a solid black horizontal line.