



MENU' ESTIVO

DA MAGGIO A SETTEMBRE

	1^SETTIMANA	2^SETTIMANA	3^SETTIMANA	4^SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA AL PESTO MOZZARELLA VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	ORZOTTO AL POMODORO MERLUZZO IMPANATO AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI TORTA DI PATATE FRUTTA	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE MERLUZZO IMPANATO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA
MARTEDI'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA POLPETTE DI TACCHINO INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA AL PESTO TACCHINO AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	RISOTTO AGLI AROMI FORMAGGIO FRESCO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE TACCHINO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA
MERCOLEDI'	PASTA PASTICCIATA PISELLI TORTA ALLO YOGURT/GELATO PANE	ANTIPASTO DI LEGUMI MISTI PIZZA MARGHERITA TORTAYOGURT/YOGURT PANE	PASTA AL RAGU' CECI O PUREA DI CECI TORTA ALLO YOGURT/BUDINO PANE	LENTICCHIE PIZZA MARGHERITA TORTA YOGURT / GELATO
GIOVEDI'	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI PETTO DI POLLO AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO E GRANA POLPETTE AL FORNO PISELLI PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO E GRANA PETTO DI POLLO AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL SUGO DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI E PATATE PANE E FRUTTA
VENERDI'	PASTA AL POMODORO SOGLIOLA AL FORNO FAGIOLINI E PATATE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO FRITTATA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO SOGLIOLA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA FRITTATA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA

MENU' APPROVATO DALL'ATS BRIANZA IN DATA 13.07.2017 .

DIETE SPECIALI, ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI ANDRANNO SEGNALATE TRAMITE CERTIFICATO MEDICO.



MENU' INVERNALE

DA OTTOBRE AD APRILE

	1^SETTIMANA	2^SETTIMANA	3^SETTIMANA	4^SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA E FAGIOLI MOZZARELLA VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	CREMA DI VERDURE CON CROSTINI TORTA DI PATATE FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE FRITTATA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	MINISTRONE DI PASTA MERLUZZO IMPANATO AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA
MARTEDI'	PASTA OLIO E GRANA POLPETTE DI TACCHINO INSALATA PANE E FRUTTA	ORZOTTO AL POMODORO PETTO DI POLLO AL FORNO INSALATA PANE E FRUTTA	PASTA INTEGRALE CON SUGO VERDURE FORMAGGIO FRESCO INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE TACCHINO IMPANATO INSALATA PANE E FRUTTA
MERCOLEDI'	PASTA PASTICCIATA LENTICCHIE IN UMIDO TORTA ALLO YOGURT PANE	ANTIPASTO DI LEGUMI PIZZA MARGHERITA TORTA ALLO YOGURT	PASTA AL RAGU' CECI O PURE' DI CECI TORTA ALLO YOGURT PANE	PISELLI E CAROTE PIZZA MARGHERITA TORTA ALLO YOGURT
GIOVEDI'	STRACCIATELLA PETTO DI POLLO AL FORNO PURE' PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO E GRANA POLPETTE AL FORNO PISELLI PANE E FRUTTA	MINISTRONE CON CEREALI PETTO DI POLLO AL FORNO PURE' PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO PURE' PANE E FRUTTA
VENERDI'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SOGLIOLA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO MERLUZZO IMPANATO AL FORNO VERDURA DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO E GRANA SOGLIOLA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA	PASTA OLIO E GRANA FRITTATA AL FORNO VERDURE DI STAGIONE PANE E FRUTTA

MENU' APPROVATO DALL'ATS BRIANZA IN DATA 13.07.2017 .

DIETE SPECIALI, ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI ANDRANNO SEGNALATE TRAMITE CERTIFICATO MEDICO.



ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE **di cui al REG. U.E. 1169/2011**

CEREALI CONTENENTE GLUTINE

UOVA

PESCE

LATTE

FRUTTA A GUSCIO

CROSTACEI

SEDANO*

SOIA

LUPINI

MOLLUSCHI

SESAMO

ARACHIDI

SENAPE

SOLFITI*

PREPARAZIONI CHE CONTENGONO: GLUTINE

Tutti i piatti a base di pasta

Le polpette

La torta

il petto di pollo o tacchino al forno (pangrattato)

Torta di patate

Pizza

Nuggets di pesce

Sogliola

Crostini di pane

PREPARAZIONI CHE CONTENGONO: UOVA

Polpette

Torta

Straciatella

Nuggets di pesce

Frittata

PRERAZIONI CHE CONTENGONO: PESCE

Sogliola

Nuggets di pesce

PREPARAZIONI CHE CONTENGONO: LATTE

Mozzarella

Pasta olio e grana, ricotta e zucchine

Pasta pasticciata

Torta

Straciatella

Risotti

Torta di patate

Polpette

Nuggets di pesce

Grana padano

Prosciutto cotto

Yogurt

Gelato

Lasagne

Purè

Formaggio fresco

Frittata

PREPARAZIONI CHE CONTENGONO: FRUTTA A GUSCIO

Pasta al pesto

PREPARAZIONI CHE CONTENGONO: SEDANO

Minestrone

Sugo di verdure

Pasta pasticciata

Dado



Si prega di riconsegnare in segreteria entro una settimana dall'avvenuta ricezione del menù, la liberatoria sotto allegata compilata e firmata.



MENU' ESTIVO E MENU' INVERNALE

Noi sottoscritti _____ e _____,

genitori di _____, dichiariamo di essere a conoscenza che in questa scuola, nella preparazione dei pasti, possono essere utilizzati cibi contenenti i 14 allergeni di cui nel Reg. UE 1169/2011 (latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, sesamo e prodotti a base di sesamo, arachidi e prodotti a base di arachidi, lupini e prodotti a base di lupini, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, cereali e prodotti a base di cereali, soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape, crostacei e prodotti a base di crostacei, molluschi e prodotti a base di molluschi).

Missaglia, li _____

Firma: _____

Firma. _____