



Menu Scuole Comune di MEDA

ESTIVO | Anno Scolastico 2021 / 2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	RISOTTO AL POMODORO	PASTINA IN BRODO VEGETALE	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	PIZZA MARGHERITA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE
	MOZZARELLA	SCALOPPINE DI LONZA	PRIMARIA: COSCE DI POLLO INFANZIA: BOCCONCINI DI POLLO	PROSCIUTTO COTTO ½ PZ	MERLUZZO ALLA LIVORNESA
	INSALATA	ZUCCHINE TRIFOLATE	INSALATA MISTA CON POMODORI	CAROTE JULIENNE	PANE
	PANE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE	FRUTTA FRESCA
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2 SETTIMANA	PASTA AL PESTO	PASTA E FAGIOLI	PASTA PASTICCIA	PASTA ALLA NORMA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	POLPETTE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO	MOZZARELLA ½ PZ	ARROSTO DI TACCHINO AL LATTE	PLATESSA IMPANATA AL FORNO
	POMODORI IN INSALATA CON MAIS	FAGIOLINI	CAROTE JULIENNE	ERBETTE	PATATE AL FORNO
	PANE	PANE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3 SETTIMANA	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PASSATO DI VERDURA CON FARRO	PIZZA MARGHERITA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL POMODORO
	ASIAGO	HAMBURGER DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	PROSCIUTTO COTTO ½ PZ	COTOLETTA DI TACCHINO AL FORNO	FILETTO DI MERLUZZO IMPANATO
	POMODORI IN INSALATA	ZUCHHINE TRIFOLATE	PISELLI AL PREZZEMOLO	FAGIOLINI	INSALATA CON OLIVE E MAIS
	PANE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE INTEGRALE	PANE
	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4 SETTIMANA	PASTA AL PESTO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PASSATO DI LEGUMI CON RISO	LASAGNE ALLA BOLOGNESE	GNOCCHI AL POMODORO
	PRIMO SALE	LONZA AL FORNO	BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO	MOZZARELLA ½ PZ	PLATESSA GRATINATA
	CAROTE JULIENNE	PATATE AL FORNO	CAROTE GRATINATE	INSALATA MISTA	SPINACI GRATINATI
	PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SI INFORMANO I CONSUMATORI, 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: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati – Si precisa che per i soggetti allergici o intolleranti che hanno presentato idonea certificazione medica, quotidianamente vengono formulati menù/pasti personalizzati

