

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 <sup>^</sup> Settimana	Pasta pomodoro e basilico 1 Frittata con zucchine 3,7 Insalata di carote Pane 1 Frutta fresca di stagione di stagione	Pasta integrale al pesto 1, 8, 7, 3 Bocconcini di pollo al limone 1 Tris di verdure Pane 1 Frutta fresca di stagione di stagione	Pasta con crema di ceci e rosmarino 1 Tortino di verdure 1 Patate e fagiolini in insalata Pane 1 Frutta fresca di stagione di stagione	Pizza margherita 1,7 Insalata e pomodori Pane 1 Frutta fresca di stagione	Crema di carote Cuori di merluzzo al limone 4,1 Insalata di patate Pane 1 Frutta fresca di stagione
2 <sup>^</sup> Settimana	Gnocchi al pomodoro 1 Crescenza 7 Insalata Pane 1 Frutta fresca di stagione	Riso freddo con verdure croccanti Hamburger di manzo 6 Spinaci saltati Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta olio e grana 1,7,3 Insalata di cannellini e pomodori Pane 1 Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese 3,7 Uova sode 3 Zucchine Pane 1 Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con farro 9,1 Platessa gratinata 4,1 Patate al forno Pane 1 Frutta fresca di stagione
3 <sup>^</sup> Settimana	Pasta agli aromi 1 Mozzarella 7 Pomodori Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta con pesto di basilico e pomodoro 1, 8, 7, 3 Frittata con spinaci 3,7 Fagiolini Pane 1 Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Cotoletta di lonza alla milanese 1,3 Insalata Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta integrale con trito di pomodoro e basilico 1 Polpettine di legumi 1 Carote all'olio Pane 1 Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con crostini 1 Merluzzo al forno 4 Insalata di patate prezzemolate Pane 1 Frutta fresca di stagione
4 <sup>^</sup> Settimana	Pasta al pomodoro 1 Frittata ai porri 3,7 Tris di verdure Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta con lenticchie 1 Crocchette di verdure 1 Insalata Pane 1 Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana 3,7 Cosette di pollo al forno Carote julienne Pane 1 Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure 1,9 Robiola 7 Pomodori e cetrioli Pane 1 Frutta fresca di stagione	Riso freddo con pesto e pomodorini 8,7,3 Platessa al forno 4,1 Zucchine Pane 1 Frutta fresca di stagione

LA VERDURA E LA FRUTTA FRESCA PROPOSTA SONO DI STAGIONE. VIENE UTILIZZATO SALE IODATO SOLO NELLE PREPARAZIONI A CRUDO, PER RIDURNE IL CONSUMO VENGONO UTILIZZATE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE. NON SONO UTILIZZATI DADI NÈ INSAPORITORI. I CONDIMENTI A CRUDO SONO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. IL PIANO ALIMENTARE È STATO ELABORATO IN RIFERIMENTO ALLE LINEE GUIDA DELL'ATS MILANO: MANGIARE SANO .... A SCUOLA, DOCUMENTO D' INDIRIZZO PER L'ELABORAZIONE DEI MENU NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi  
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)