



# Menù autunno-inverno SAN GIULIANO MILANESE INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA -2024/2025 SENZA GLUTINE – riv. 12-12-2024



DATE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
21-10-2024 18-11-2024 16-12-2024 13-01-2025 10-02-2025 10-03-2025	RISOTTO ALLA PARMIGIANA FRITTATA CON ZUCCHINE JULIENNE FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE CON CREMA DI ZAFFERANO SOVRACCOSCIA DI POLLO DISOSSATA BIETA ERBETTA ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE - INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA CRACKER SENZA GLUTINE	PASSATO DI VERDURE CON RISO/TUBETTI SENZA GLUTINE * TORTINO DI CANNELLINI SENZA GLUTINE° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL PESTO PLATESSA GRATINATA SENZA GLUTINE°* CAROTE A RONDELLE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE
28-10-2024 25-11-2024 23-12-2024 20-01-2025 17-02-2025 17-03-2025	RAVIOLI DI MAGRO SENZA GLUTINE SPALMABILE 50G FINOCCHI GRATINATI SENZA GLUTINE°° FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASSATO DI VERDURA* CON RISO/TUBETTI SENZA GLUTINE ARROSTO DI LONZA AGLI AGRUMI FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE CON POMODORO TOTANI GRATINATI SENZA GLUTINE°* FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL PESTO DI ZUCCHINE* E BASILICO° POLPETTE DI CECI SENZA GLUTINE°* BROCCOLI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE CON POMODORO FRITTATA CON ZUCCHINE JULIENNE E CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE
04-11-2024 02-12-2024 30-12-2024 27-01-2025 24-02-2024 24-03-2025	RISOTTO ALLA ZUCCA MOZZARELLA CAVOLFIORI GRATINATI* SENZA GLUTINE° FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE CON CREMA DI BROCCOLI°* CROCCHETTE DI PESCE SENZA GLUTINE°° CAROTE A RONDELLE FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	RISO ALL'ORTOLANA COTOLETTA DI POLLO SENZA GLUTINE° SPINACI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL POMODORO POLPETTE DI LENTICCHIE SENZA GLUTINE° FAGIOLINI ALL'OLIO* FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	CREMA DI CAROTE* CON CROSTINI SENZA GLUTINE° ROLLE' DI FRITTATA° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE
11-11-2024 09-12-2024 06-01-2025 03-02-2025 03-03-2025 31-03-2025	RISOTTO CON ZUCCHINE TACCHINO BIO AI FERRI INSALTA MISTA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE CON POMODORO E FAGIOLI CANNELLINI PASSATI PRIMO SALE ½ PORZIONE TRIS DI VERDURE (CAVOLFIORRE, BROCCOLI, CAROTE) FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	LASAGNA AL RAGU' DI MANZO SENZA GLUTINE* - CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA CRACKER SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE AL PESTO ROLLE' DI FRITTATA° SPINACI ALL'OLIO FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE	PASTA SENZA GLUTINE ALL'OLIO EVO CROCCHETTA DI PESCE SENZA GLUTINE° FINOCCHI IN INSALATA FRUTTA FRESCA PANE SENZA GLUTINE

• Dopo chiusure per ponti e festività il menù potrebbe subire variazioni.

• Viene somministrato pane a ridotto contenuto di sale.

• I prodotti utilizzati sono di origine biologica.

• Viene utilizzato sale iodato e olio extra vergine d'oliva biologico per tutte le preparazioni

• \*Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, 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 l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune\*.

• \* Prodotti surgelati / (°) Prodotto preparato in cucina

• Vengono somministrati almeno tre tipi diversi di frutta di stagione.

**TUTTI I PIATTI VENGONO CONFEZIONATI SINGOLARMENTE, SEPARATAMENTE E IDENTIFICATI IN MANIERA PERSONALIZZATA. NON SOMMINISTRARE PRODOTTI CHE CONTENGONO GLUTINE, VERIFICARE CHE I PRODOTTI IMPIEGATI SIANO IDONEI PER I CELIACI (LEGGERE ETICHETTE). UTILIZZARE I PRODOTTI DA PRONTUARIO AIC O CON MARCHIO SPIGA BARRATA O NOTIFICATI DAL MINISTERO DELLA SALUTE CON SCRITTA "SENZA GLUTINE".**