

COMUNE DI MAGNAGO MENU' INVERNALE 2021/2022



Scuole Elementari e Medie In vigore dal 2/11/2021 (1° settimana)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote all'olio Frutta Pane integrale	Pasta con crema di broccoli Coscia di pollo Insalata mista Frutta Pane	Pizza Margherita 1/2 porz. prosciutto cotto / 1/2 porz. di speck Fagiolini all'olio Pane Succo di frutta + biscotti	Crema di legumi con pastina Arrosto di lonza Patate arrosto Frutta Pane integrale	Risotto alla zucca Merluzzo gratinato Insalata di finocchi Yogurt alla frutta Pane
2° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Hamburger di manzo alla pizzaiola Piselli all'olio Frutta Pane integrale	Spaghetti all'olio Involtino di platessa Zucchine trifolate Frutta Pane	Crema di zucchine e patate con pastina integrale Bocconcini di tacchino Carote julienne Frutta Pane	Pasta integrale al pesto Uova strapazzate al formaggio Fagiolini all'olio Barretta di cioccolato Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Asiago DOP/Provolone Valpadana DOP Insalata mista Frutta Pane
3° SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia Frittata al prosciutto cotto Fagiolini all'olio Frutta Pane integrale	Pizza Margherita ½ porz. prosciutto crudo Zucchine trifolate Frutta Pane	Pasta pasticciata al ragù di manzo ½ porz. Parmigiano Reggiano DOP Insalata verde con carote julienne Frutta Pane	Crema di verdure con pastina Bruscitt di manzo Patate al forno Frutta Pane integrale	Risotto alla parmigiana Merluzzo gratinato Finocchi in insalata Yogurt alla frutta Pane
4° SETTIMANA	Crema di verdure con pastina integrale ½ porz. Bresaola della Valtellina IGP Piselli all'olio Frutta Pane integrale	Spaghetti all'olio Platessa impanata Erbette con Parmigiano Reggiano DOP Barretta di cioccolato Pane	Pasta integrale con formaggio e besciamella Straccetti di pollo gratinati Carote julienne Frutta Pane	Riso al pomodoro Spezzatino di manzo Finocchi gratinati Frutta Pane integrale	Lasagne al pesto ½ porz. mozzarella Insalata mista Frutta Pane

Per le preparazioni e i condimenti vengono utilizzati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

A rotazione, 1 volta a settimana è prevista n°1 mousse di frutta 100% senza conservanti in sostituzione della frutta fresca.

In occasione di impossibilità sopravvenute e non prevedibili (ritardi di consegne, scioperi, guasti tecnici, etc) i menù serviti potrebbero subire variazioni.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.