

ISTITUTO MADRE CABRINI: SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA - MILANO
Menù Primavera-Estate 2018



1 ^a SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA CON ERBE AROMATICHE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA INTEGRALE BIO POMODORO E BASILICO	PASTA ALLA MEDITERRANEA <small>(POMODORO,PREZZEMOLO,OLIVE,CAROTA,CIPOLLA)</small>	VELLUTATA DI PATATE E CAROTE
POLPETTE DI BOV.NO* AL POMODORO	PROSCIUTTO COTTO S/P S/L	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA <small>MATERNA: PLATESSA CROCCANTE*</small>	FUSI DI POLLO AL FORNO <small>MATERNA: BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO</small>	C/ CROSTINI CRESCENZA
INSALATA MISTA DI STAGIONE	ZUCCHINE AL PREZZEMOLO*	FAGIOLINI IN INSALATA*	CAVOLO CAPPUCCIO JULIENNE	FINOCCHI JULIENNE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
2 ^a SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO GENOVESE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PIZZA MARGHERITA	SPAGHETTI AL RAGÙ*	PASTA INTEGRALE AL PESTO ROSSO
BASTONCINI DI PESCE AL FORNO*	POLLO AL LIMONE	PROSCIUTTO COTTO	ARISTA AL FORNO	PRIMOSALE <small>MATERNA: FRITTATA C/ZUCCHINE FRULL E GRANA</small>
CAROTE E PISELLI*	INSALATA MISTA*	LATTUGA	PATATE ARROSTO	CONTORNO TRICOLORE*
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO*	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3 ^a SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE BIO ALLA PIZZAIOLA <small>(POMODORO E ORIGANO)</small>	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE	PASTA LENTICCHIE E POMODORO	INSALATA FARRO ESTIVA <small>(FORMAGGI(ITT),POMODORI E OLIVE)</small>	PASTA OLIO E GRANA
FORMAGGIO FRESCO: MOZZARELLA	COTOLETTE DI POLLO AL FORNO	PROSCIUTTO COTTO S/P S/L	ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI	TONNO E UOVO SODO <small>MATERNA: MERLUZZO IN UMIDO</small>
INSALATA VERDE	PATATE ARROSTO	PINZIMONIO DI VERDURE CRUDE*	INSALATA DI POMODORI	PISELLI AL TEGAME*
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4 ^a SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA C/CREMA DI PEPERONI	RISOTTO PRIMAVERA	MINISTRA ARLECCHINO (FRULL.)	PASTA ALLA NORMA <small>(POMODORO E MELANZANE)</small>	LASAGNA AURORA*
SVIZZERA AL FORNO*	CAPRESE: MOZZARELLA	PIZZA MARGHERITA	TACCHINO AL FORNO	FRITTATA COL GRANA <small>MATERNA: PLATESSA ALLA MUGNAIA*</small>
POMODORI E ORIGANO	CAROTE FILANGÈ	INSALATA MISTA C/OLIVE <small>MATERNA: INSALATA MISTA</small>	PATATE AL PREZZEMOLO*	FAGIOLINI ALL'OLIO*
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
* A ROTAZIONE SECONDO DISPONIBILITÀ			*POSSIBILE PRESENZA PRODOTTI GELO	
Redatto il 09/03/2018	Valido dal 04/04/2018	La nutrizionista Dott.ssa Sabrina Lombardi		

(IT) = PROVENIENZA ITALIANA

AROMI FRESCHI, CIPOLLE LOTTA INTEGRATA

NESSUNA PREPARAZIONE DI CARNE E PESCE VIENE ESEGUITA TRAMITE FRITTURA. LA COTTURA È DA CONSIDERARSI SEMPRE AL FORNO.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e Solfiti, Lupini, Molluschi) Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.

PROVENIENZA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE: IT - mandarini, arance, mele golden, kiwi, pere, pesca, susine, albicocche (a rotazione e secondo disponibilità stagionale), EST - banane.

PROVENIENZA VERDURA FRESCA DI STAGIONE: carote, crauti bianchi, finocchi, insalata canasta/gentile/milano/rossa/scarola, melanzane,patate, peperoni colorati (verdi gialli, rossi), pomodori, prezzemolo, sedano verde, zucca, zucchine (a rotazione secondo disponibilità stagionale)