



Città di Melegnano
Città metropolitana di Milano
AREA SERVIZI TERRITORIALI
PER LE PERSONE E LA COMUNITA'

MENU' PRIMAVERA - ESTATE
DAL 20 maggio AL
30 giugno 2024
prima settimana

MENU' NO GLUTINE



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	GIORNATA BIO		GIORNATA BIO	GIORNATA BIO	
	RISO AGLI AROMI				PASTA ALLE ZUCCHINE **
	UOVO STRAPPAZATO				PLATESSA IMPANATA* **
	MIX VERDURE COTTE (FAGIOLINI, CAVOLFIORE E CAROTE)				INSALATA MISTA
	PANE SENZA GLUTINE				PANE SENZA GLUTINE
2° SETTIMANA	GIORNATA BIO				
	PASTA AL RAGU DI LEGUMI (FORMATO PICCOLO) **				PASTA AL PESTO FRESCO **
	MOZZARELLA MEZZA RAZIONE				MERLUZZO GRATINATO* **
	FAGIOLINI*				INSALATA MISTA
	PANE SENZA GLUTINE				PANE SENZA GLUTINE
3° SETTIMANA	GIORNATA BIO				
	PASTA ALLA PIZZAIOIA (POM E BASILICO) **				PASTA ALLA NORMA (Pomodoro e melanzane) **
	ASIAGO				BASTONCINI DI PESCE NON PREFRITTI* **
	BIETE*				FAGIOLINI
	PANE SENZA GLUTINE				PANE SENZA GLUTINE
4° SETTIMANA	GIORNATA BIO				
	RISOTTO PARMIGIANA				PASTA AL POMODORO **
	UOVA STRAPPAZATE				CROCCHETTE DI LEGUMI **
	FAGIOLINI				INSALATA MISTA
	PANE SENZA GLUTINE				PANE SENZA GLUTINE
5° SETTIMANA	GIORNATA BIO				
	RISO E PISELLI				INSALATA DI PASTA CON POMODORI E MOZZARELLA **
	FRITTATA				MERLUZZO GRATINATO RAZIONE RIDOTTA **
	CAROTE JULIENNE				INSALATA MISTA
	PANE SENZA GLUTINE				PANE SENZA GLUTINE
6° SETTIMANA	GIORNATA BIO				
	RISO E ZAFFERANO				INSALATA DI PASTA CON POMODORI E MOZZARELLA **
	UOVO STRAPPAZATO				MERLUZZO GRATINATO RAZIONE RIDOTTA **
	ERBETTE				INSALATA MISTA
	PANE SENZA GLUTINE				PANE SENZA GLUTINE
		FRUTTA D STAGIONE	BARRETTA CIOCCOLATO FONDATE **	FRUTTA D STAGIONE	FRUTTA D STAGIONE

LEGENDA

GIORNATA INTERAMENTE CON PRODOTTI BIOLOGICI	
PRODOTTO A KM 0	
PRODOTTO DOP O IGP	
PRODOTTO SURGELATO/GELO	*
PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE	**



IL DIETISTA CHE SVILUPPA LE DIETE GIORNALIERE VERIFICHERA' COMUNQUE, PRIMA DI PROCEDERE ALLA LETTURA DELLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ED ALLA VERIFICA DELLE RICETTE

REDATTO DAL DIETISTA

NOTA BENE

- 1) I PRIMI PIATTI SONO CONDITI SEMPRE CON PARMIGIANO REGGIANO
- 2) USO ESCLUSIVO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 3) USO ESCLUSIVO DI SALE IODATO
- 4) IL PANE FORNITO E' SENZA GLUTINE, POSSONO ESSERE SOMMINISTRATI ANCHE CRACKERS S/G O GALLETTE DI RISO E VERRA' SOMMINISTRATO DOPO IL PRIMO PIATTO
- 5) NELLA SETTIMANA VENGONO SERVITE ALMENO TRE TIPOLOGIE DI FRUTTA, SOMMINISTRATA AL MATTINO COM MERENDA
- 6) LA FRUTTA POTREBBE SUBIRE DELLE VARIAZIONI IN BASE ALLA MATURAZIONE
- 7) LA CARNE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA VERRA' TAGLIATA
- 8) LE GRAMMATURE SONO IN LINEA CON IL DOCUMENTO ATS MANGIAR SANO A SCUOLA
- 9) IL MENU POTREBBE SUBIRE, SALTURIAMENTE, DELLE MODIFICHE