



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

**MENU' ESTATE  
DAL 9 SETTEMBRE AL  
31 OTTOBRE 2024  
prima settimana**

**MENU' NO  
GLUTINE**

**sodexo**  
QUALITY OF LIFE SERVICES

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>		<b>GIORNATA BIO</b>	<b>GIORNATA BIO</b>	
	RISO AGLI AROMI	CAROTE JULIENNE	PASTA AL PESTO DI BASILICO **	PASTA AL POMODORO **	PASTA ALLE ZUCCHINE **
	UOVO STRAPAZZATO	PIZZA MARGHERITA **	POLLO GRATINATO **	CROCCHETTE DI PISELLI **	PLATESSA IMPANATA * **
	MIX VERDURE COTTE (FAGIOLINI, CAVOLFIORE E CAROTE)		FAGIOLINI	POMODORI	INSALATA MISTA
	PANE SENZA GLUTINE	NO PANE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
2° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>		<b>GIORNATA BIO</b>	<b>GIORNATA BIO</b>	
	PASTA AL RAGU DI LEGUMI (FORMATO PICCOLO) **	PASTA ALLA COSENTINA (POMODORO E MERLUZZO) **	PASTA ALLA NORMA **	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA AL PESTO FRESCO **
	MOZZARELLA MEZZA RAZIONE	TACCHINO GRATINATO AL LIMONE **	FRITTATA ALLE VERDURE	CROCCHETTE VERDURE E FORMAGGIO **	MERLUZZO GRATINATO * **
	FAGIOLINI*	CAROTE JULIENNE	POMODORI	ZUCCHINE	INSALATA MISTA
	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE
FRUTTA DI STAGIONE	DOLCE SENZA GLUTINE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	CRACKERS SENZA GLUTINE	
3° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>	<b>GIORNATA BIO</b>		<b>GIORNATA BIO</b>	
	PASTA ALLA PIZZAIOLA (POM. E BASILICO) **	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	INSALATA DI RISO PESTO E POMODORI	POMODORI	PASTA ALLA NORMA (Pomodoro e melanzane) **
	ASIAGO	POLLO GRATINATO **	UOVO SODO (N°1)	LASAGNE VEGETARIANE CON PISELLI **	BASTONCINI DI PESCE NON PREFRITTI * **
	BIETE*	INSALATA MISTA	CAROTE JULIENNE		FAGIOLINI
	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE
YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
4° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>			<b>GIORNATA BIO</b>	<b>GIORNATA BIO</b>
	RISOTTO PARMIGIANA	PASTA ALL'OLIO EVO **	GNOCCHI AL PESTO **	INSALATA DI RISO CON VERDURE FRESCHE	PASTA AL POMODORO **
	UOVA STRAPAZZATE	POLPETTE DI NASELLO **	FORMAGGIO LATTERIA	COTOLETTA DI POLLO **	CROCCHETTE DI LEGUMI **
	FAGIOLINI	CAROTE JULIENNE	POMODORI	ZUCCHINE	INSALATA MISTA
	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE
YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
5° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>			<b>GIORNATA BIO</b>	
	RISO E PISELLI	PASTA AL POMODORO **	FAGIOLINI	PASTA ALL'OLIO EVO **	INSALATA DI PASTA CON POMODORI E MOZZARELLA **
	FRITTATA	COSCE DI POLLO AL FORNO	PIZZA MARGHERITA **	CROCCHETTE PISELLI **	MERLUZZO GRATINATO RAZIONE RIDOTTA **
	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA		POMODORI	INSALATA MISTA
	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	NO PANE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE
CRACKERS SENZA GLUTINE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	DOLCE SENZA GLUTINE	FRUTTA DI STAGIONE	
6° SETTIMANA	<b>GIORNATA BIO</b>				<b>GIORNATA BIO</b>
	RISO E ZAFFERANO	PASTA AL POMODORO **	INSALATA DI RISO CON MAIS, TONNO E POMODORI	CAROTE CRUDE	PASTA AGLI AROMI **
	UOVO STRAPAZZATO	PLATESSA IMPANATA **	ASIAGO	LASAGNE AL RAGU DI MANZO **	CROCCHETTE DI LEGUMI **
	ERBETTE	FAGIOLINI	INSALATA MISTA		POMODORI
	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE	PANE SENZA GLUTINE
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	BARRETTA CIOCCOLATO FONDENTE **	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	

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



**IL TUO MENU A PORTATA DI CLICK**

**IL DI ETISTA CHE SVI LUPPA LE DI ETE GI ORNALI EBE VERI FI CHERA' COMUNQUE, PRIMA DI PROCEDERE, ALLA LETTURA DELLE ETI CHETTE DEI PRODOTTI ED ALLA**

REDATTO DAL DI ETISTA

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 GALLETTINE 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