

Menù ESTIVO A.S. 2020/2021

Scuole del comune di Lainate

CELIACHIA

MENU' DAL 12/04/21 AL 22/10/21

La pizza verrà distribuita il LUNEDÌ: PIZZA S/G, PROSCIUTTO COTTO (1/2 porz.), CONTORNO, FRUTTA/DESSERT S/G

- o la prima settimana alle scuole PRIMARIE CAIROLI E SICILIA
- o la seconda settimana alla scuola PRIMARIA LA MARMORA
- o la terza settimana alla SCUOLA PRIMARIA LITTA
- o la quarta settimana alle scuole MATERNE



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragu' vegetale Caciotta Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta alla mimosa Filetto di merluzzo gratinato Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto Arrostato di tacchino al forno Zucchine fresche trifolate Gelato s/g	Risotto al pomodoro Frittata al naturale Insalata verde Frutta di stagione	Crema di zucchine con riso Cotoletta di lonza panata al forno Insalata mista Frutta di stagione
2	Ravioli di magro s/g al pomodoro Prosciutto cotto (1/2 porzione) Piselli brasati Yogurt	Risotto allo zafferano Asiago Insalata verde Frutta di stagione	Gnocchetti sardi in salsa aurora Polpette di pollo e spinaci al pomodoro Carote Julienne Frutta di stagione	Pasta agli aromi Filetto di merluzzo pomodori e olive Pomodori in insalata Frutta di stagione	Lasagna s/g Insalata mista Frutta di stagione
3	Pasta pomodoro fresco e basilico Formaggio fresco Insalata mista con olive verdi a rondelle Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Cotoletta di lonza panata Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio di oliva/al naturale condito con olio e limone Insalata verde Frutta di stagione	Pasta alla norma Frittata alle erbe Baby Carote prezzemolate Budino s/g	Ravioli di magro s/g olio e salvia Scaloppine di pollo al limone Pomodori in insalata Frutta di stagione
4	Pasta Portofino (pomodoro e pesto) Frittata con mozzarella Insalata mista Gelato s/g	Vellutata di zucchine e carote con riso Arrostato di vitellone Patate al forno Frutta di stagione	Riso olio e grana Formaggio fresco Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Cosce di pollo al forno Insalata verde e mais Frutta di stagione	Pasta tonno e olive polpette di pesce (platessa e nasello) Carote e piselli Frutta di stagione



VENGONO SEMPRE UTILIZZATI PASTA, FARINA, PIZZA, PANE E PAN GRATTATO SENZAGLUTINE

Prodotti da agricoltura biologica: riso, orzo, farro, miglio, avena, biscotti secchi, cracker, grissini, fette biscottate, olio extravergine di oliva, zucchero di canna, confettura di frutta, pesto, the, primosale, robiola, burro, mozzarella, prodotti orticoli surgelati (cavolfiori, fagiolini, piselli, minestrone)

Prodotti da agricoltura Biologica proposti 1 volta al mese: pane, pasta secca, carne bovina (mensile), carne avicunicola (mensile)

Frutta di stagione: mele, pere, banane (1 volta/mese), pesche, albicocche, prugne, uva, anguria e melone (solo luglio e agosto)

Pane tipo "00": 50g - Pane integrale (1 volta/settimana): 50g