Il Menù
REFECTIO

SCUOLA DELL'INFANZIA "S. EUROSIA" - CESANO MADERNO
MENU' INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	CREMA DI LEGUMI E VERDURA* CON CEREALI 1-9 (Piatto unico) PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA BARBABIETOLA* 3-7-9 FRITTATA 3-7 ZUCCHINE* FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA* 1-7 (Piatto unico) CAROTE CRUDE YOGURT 7	LASAGNA ALLA BOLOGNESE 1-3-7-9 (Piatto unico) FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7 PESCE* GRATINATO AL FORNO 1-4 INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA
Seconda Settimana	PASTA INTEGRALE AL POMODORO 1-9 FUSI DI POLLO* AL FORNO INSALATA FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURA* CON CROSTINI 1-9 FRITTATA 3-7 FINOCCHI CRUDI FRUTTA FRESCA	RAVIOLINI DI MAGRO* 1-3-7-9 PRIMOSALE 7 ERBETTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	PASTA ALLO ZAFFERANO 1-7 PESCE* GRATINATO AL FORNO 1-4 CAROTE CRUDE FRUTTA FRESCA	PASTA E FAGIOLI 1-9 (Piatto unico) ZUCCHINE* FRUTTA FRESCA
Terza Settimana	PASTA ALLE VERDURE* 1-9 GRANA E NOCI 3-7-8 FINOCCHI CRUDI FRUTTA FRESCA	RISOTTO CON ZUCCA O ZUCCHINE* 3-7-9 FARINATA DI CECI FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA	POLENTA E POLPETTE* IN UMIDO 1-6-7 (Piatto unico) INSALATA FRUTTA FRESCA	PASSATO DI VERDURA* 9 PESCE* GRATINATO AL FORNO 1-4 PATATE* AL FORNO YOGURT 7	PASTA INTEGRALE AL POMODORO 1-9 FRITTATA 3-7 CAROTE* AL FORNO FRUTTA FRESCA
Quarta Settimana	CREMA DI VERDURA* 9 MOZZARELLA 7 PATATE* PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGU' VEGETALE* 1-9 FRITTATA 3-7 FAGIOLINI* YOGURT 7	PASTA AL POMODORO 1-9 FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 9 CAVOLFIORI* FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3-7-9 COTOLETTA* AL FORNO 1-3 INSALATA FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE ALLE ZUCCHINE* 1-9 FILETTO DI PESCE* AL ROSMARINO E OLIVE 1-4 SPINACI* FRUTTA FRESCA

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche che possono essere messe a disposizione dall'Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata di Dieta Speciale per allergia/intolleranza alla Scuola.

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI