

**MENU' INVERNALE**  
anno scolastico 2021/22



\* indica presenza di ingredienti gelo

in vigore dal 08 novembre '21

2° SETTIMANA



**CIRFOOD**

	<b>lunedì</b>	<b>martedì</b>	<b>mercoledì</b>	<b>giovedì</b>	<b>venerdì</b>
<b>Prima settimana</b>	1° Pasta zafferano e speck	1° Risotto al pomodoro	1° Trofie in bianco	1° Polenta	1° Pizza margherita
	2° Bocconcini di mozzarella	2° Bastoncini di pesce	2° Prosciutto cotto	2° Bruscit di vitellone	2° Formaggio spalmabile
	Spinaci*	Insalata verde	Fagiolini*	Carote al forno*	Finocchi e carote
	Frutta di stagione	Dolce	Frutta di stagione	Budino	Yogurt alla frutta
<b>merenda</b>	Fette biscottate e cioccolato spalmabile	Succo di frutta e biscotti	Crostatina	Croissant	The e grissini

<b>Seconda settimana</b>	1° Pasta al pomodoro e olive	1° Risotto agli agrumi	1° Pasta con piselli	1° Pasta agli aromi	1° Pasta con la zucca
	2° Frittata	2° Tonno all'olio	2° Arrosto di lonza alle mele	2° Primosale	2° Nasello dorato*
	Insalata verde	Erbette*	Finocchi e insalata	Patate al forno*	Carote e mais*
	Frutta di stagione	Budino	Succo di frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta
<b>merenda</b>	Plumcake	Grissini e marmellata	Tortino al latte	The e crackers	Crostatina
<b>Terza settimana</b>	1° Ravioli di carne olio e salvia	1° Riso all'inglese	1° Pizza margherita	1° Polenta	1° Pasta alla ricotta
	2° Bocconcini di mozzarella	2° Cosce di pollo al forno	2° Tonno all'olio	1° Salsiccia in umido	2° Nasello gratinato*
	Spinaci*	Cavolo cappuccio e olive	Carote in insalata	Patate al forno*	Insalata verde
	Frutta di stagione	Dolce	Frutta di stagione	Budino	Succo di frutta
<b>merenda</b>	The e biscotti	Grissini e barretta di cioccolato	Croissant	Tortino al latte	Fette biscottate e marmellata
<b>Quarta settimana</b>	1° Pasta integrale al pomodoro	1° Risotto allo zafferano	1° Tagliatelle al ragù	1° Pasta al pesto	1° Pasta al tonno
	2° Bastoncini di pesce*	2° Arrosto di lonza agli aromi*	2° Formaggio spalmabile	2° Prosciutto cotto	2° Frittata
	Insalata e mais	Carote in insalata	Tris di verdure al vapore*	Erbette*	Cavolo cappuccio
	Frutta di stagione	Budino	Succo di frutta	Frutta di stagione	Dolce
<b>merenda</b>	Plumcake	Succo di frutta e biscotti	Crostatina	The e crackers	Fette e cioccolato spalmabile
<b>Quinta settimana</b>	1° Risotto con la salsiccia	1° Pasta all'olio evo	1° Pasta alla contadina (pomodoro e ricotta)	1° Purè*	1° Pasta con le lenticchie
	2° Provolone	2° Hamburger di carne*	2° Frittata	2° Brasato	2° Polpette di trota
	Patate al vapore*	Finocchi e olive	Carote julienne*	Piselli saltati*	Insalata verde
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Dolce	Succo di frutta
<b>merenda</b>	Croissant	Fette biscottate e marmellata	Grissini e barretta di cioccolato	Purea di frutta	The e biscotti

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, CROSTACEI, SEDANO, UOVA, SENAPE, PESCE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, LATTE, MOLLUSCHI, E LORO DERIVATI.  
POICHE' LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI SOGGETTI ALLERGICI SONO STATE RACCOLTE IN PRECEDENZA MEDIANTE LA PRESENTAZIONE DI IDONEA CERTIFICAZIONE MEDICA, I FASE DI PRODUZIONE VERRANNO FORMULATI PASTI PERSONALIZZATI, PRIVI DI INGREDIENTI O TRACCE PER CUI RISULTA DOCUMENTATA UNA SENSIBILIZZAZIONE E/O ALLERGIA.



Scuola Svizzera di Milano  
Schweizer Schule Mailand  
Ecole Suisse de Milan  
Scola Svizra da Milaan

