

Comune di ROSATE

MENU' ESTIVO per la ristorazione scolastica Scuola secondaria a.s. 2025-2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1' SETTIMANA 29 settembre	Ravioli di magro al burro e salvia Falafel Insalata Frutta di stagione		Pizza margherita Formaggio spalmabile Pomodori Gelato	Risotto allo zafferano Fusi di pollo Fagiolini Pane e marmellata		PRODOTTI BIOLOGICI Olio extravergine oliva Ita Pasta
2' SETTIMANA 06 ottobre	Risotto alla parmigiana Polpette al forno Carote julienne Pane e marmellata		Pasta alle zucchine Cotoletta di lonza Insalata verde Frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico Asiago Pomodori e mais Gelato		Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata
3' SETTIMANA 13 ottobre	Pizza margherita Mozzarella ½ porz. Insalata Gelato		Pasta al pesto Lonza al limone Zucchine gratinate Pane e marmellata	Pasta allo zafferano Bastoncini di pesce Insalata Frutta di stagione		Lonza di suino Lombardia Spalla/reale bovino Avicoli Latte intero fresco e UHT Succhi di frutta Orzo e farro Ortofrutta fresca 50% Verdura surgelata 50%
4' SETTIMANA 22 settembre	Gnocchetti sardi con crescenza Prosc. cotto ½ porz. Insalata Pane e marmellata		Lasagne al ragù Mozzarella ½ porz. Pomodori e mais Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Nuggets di pollo Fagiolini Torta		Altri prodotti Budino fresco pastorizzato Pane tipo 0 Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Riso del consorzio Riso e rane

Una volta al mese verrà servito un dolce preparato dalla cucina.

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.