## SCUOLA SVIZZERA MILANO

## MENU PRIMAVERA ESTATE AS 2024-2025 IN VIGORE DAL 28.4.25 AL 31.10.25

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 SETTIMANA | Risotto allo zafferano (3-7-9) | Pasta olio e grana(1-3-6-7-10) | Pasta al pomodoro(1-3-6-7-10) | Pizza Margherita(1-6-7-10-13) | Spatzle ai formaggi(1-3-6-7) |
| | frittata alle verdure*(3-7) | Bocconcini di pollo al limone(1-6-10) | polpette di lenticchie(1-3-6-10) | | Bastoncini di merluzzo*(1-4) |
| | Carote al forno* | Fagiolini all'olio* | Carote in insalata | zucchine* | Pomodori |
| | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Gelato*(3-7-8) | Frutta fresca di stagione |
| 2 SETTIMANA | Ravioli di magro burro e salvia(1-3-7-9) | Riso al pomodoro(3-7-9) | Piadina prosciutto e formaggio(1-6-7-10) | Passato di verdure e legumi con orzo* (1-3-6-7-9-10-11) | Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta(1-3-6-7-10) |
| | Tonno(4) | hamburger vegetale*(1-3-7-9-10) | | Cotoletta di lonza al forno(1-3-6-10) | Nuggets di pesce(1-3-4-7) |
| | Fagiolini* | insalata verde e mais | Bis di verdure* ( carote e piselli) | Patate | Insalata |
| | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | yogurt alla frutta(7) | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| 3 SETTIMANA | Pasta integrale pomodoro e olive(1-3-6-7-10) | Risotto parmigiana(3-7-9) | Pasta ai formaggi(1-6-7) | Pasta alla norma ( melanzane)(1-3-6-7-10) | Pizza Margherita(1-6-7-10-13) |
| | Asiago(7) | Petto di pollo gratinato(1-6-10) | Frittata con spinaci(3-7) | Platessa impanata*(1-3-4-6-10) | |
| | Pomodori | Insalata verde | Carote in insalata | Erbette* | zucchine* |
| | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Gelato*(3-7-8) |
| 4 SETTIMANA | Passato di verdure con orzo* (1-3-6-7-9-10-11) | Piadina prosciutto e formaggio (1-6-7-10) | Pasta integrale al pesto (1-3-6-7-8-10) | Pasta al pomodoro(1-3-6-7-10) | Pasta allo zafferano(1-3-6-7-10) |
| | cotoletta di pollo(1-3-6-10) | | Totani gratinati( 1-4-6-10-14) | Arrosto di lonza (1-6-10) | caprese |
| | patate al prezzemolo | Bis di verdure* ( carote e piselli) | Carote in insalata | Insalata, mais e olive | (mozzarella 7 e pomodori) |
| | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) | Pane comune(1) |
| | Frutta fresca di stagione | Barretta di cioccolato fondente(6) | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |

"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano

senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione."

NOTE: i passati di verdure con la stagione estiva diventano pasta alle verdure; in prima settimana il formato di pasta per le scuole

primarie e secondarie sono gli spaghetti; le carote in insalata saranno preparate con l'arrivo della grattugia