



**Menu'INVERNALE**  
**in vigore dal 02-11-2020**  
**SAN GIULIANO MILANESE**  
**NO GLUTINE**

SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	<b>PASTA B-AGLUT</b> AL POMODORO FRITTATA CON ZUCCHINE JULIENNE INSALATA MISTA PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	RISOTTO IN CREMA DI ZUCCA MERLUZZO* GRATINATO <b>con pan grattato b-aglut</b> SPINACI* ALL'OLIO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	POLENTA BRUSCIT* AL POMODORO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>MINISTRA* Di riso ASCIUTTA</b> PRIMO SALE FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>PASTA B-AGLUT</b> in CREMA DI TRIS* VERDURE ARROSTO DI TACCHINO CAVOLO CAPPUCCIO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT
<b>2</b>	RISOTTO CON PISELLI* PLATESSA ALLA LIVORNESE CON OLIVE <b>con farina b-aglut</b> SPINACI* ALL'OLIO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>PASTA B-AGLUT</b> in CREMA DI BROCCOLI COTOLETTA ALLA MILANESE <b>con pan grattato b-aglut</b> CAVOLO CAPPUCCIO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>MINISTRA DI RISO CON VERDURE ASCIUTTA</b> ROLLE' DI FRITTATA FAGIOLINI* AL VAPORE PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>PASTA B-AGLUT</b> ALL'OLIO FRESCO SPALMABILE CAROTE* ALL'OLIO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>LASAGNA senza glutine al RAGU'</b> - INSALATA MISTA CON FINOCCHI PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT
<b>3</b>	<b>PASTA B-AGLUT</b> AL POMODORO MOZZARELLA ZUCCHINE* AL FORNO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	RISOTTO AL FORNO ( pomodoro, trita, edamer)  CAROTE ALL'OLIO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>PASTA B-AGLUT</b> AL PESTO FRITTATA CON PREZZEMOLO FAGIOLINI ALL'OLIO* PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>MINISTRA DI VERDURE* CON riso ASCIUTTA</b> ARROSTO DI LONZA AL LATTE CAVOLO CAPPUCCIO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>PASTA B-AGLUT</b> ALL'ORTOLANA CROCCHETTE DI PESCE ERBETTE* PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT
<b>4</b>	RISOTTO CON ZUCCHINE RICOTTINA FINOCCHI IN INSALATA PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>MINISTRA* di riso ASCIUTTA</b> ARROSTO DI TACCHINO CAROTE PREZZEMOLATE* PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>PASTA B-AGLUT</b> AL POMODORO ROLLE' DI FRITTATA FAGIOLINI E PATATE* PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>PASTA B-AGLUT</b> ALL'OLIO TORTINO DI PESCE ERBETTE ALL'OLIO PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT	<b>LASAGNA senza glutine al RAGU'</b> - MISTO VERDURE CRUDE* * PANE P-AGLUT O FETTE TOSTATE B-AGLUT

\* Prodotto surgelato ° La preparazione e la produzione viene effettuata nel centro cottura. ° La preparazione e la produzione viene effettuata nel centro cottura, con prodotti senza glutine utilizzando farina b-aglut e pan grattato b-aglut

Il pane è a basso contenuto di sale. Viene somministrato con il secondo piatto. .

Grammature in linea con documento ATS Mangiar sano... a Scuola (scaricabile dal portale [www.ats-milano.it](http://www.ats-milano.it))

\*si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini

(allegato II del reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società"

**\* TUTTI I PIATTI VENGONO CONFEZIONATI SINGOLARMENTE, SEPARATAMENTE E IDENTIFICATI IN MANIERA PERSONALIZZATA. Non somministrare prodotti che contengono glutine, verificare che i prodotti impiegati siano idonei per celiaci. (leggere etichetta). Utilizzare prodotti da prontuario AIC o con marchio spiga barrata o notificati dal ministero della salute con scritta "senza glutine".**