

MENU PRIMAVERA-ESTATE - A.S. 2023/2024

Centro cottura di Tradate - Menù valido dal 15 aprile - 1° settimana



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pasta al pesto ^(1, 7, 8, 10) Uova strapazzate ⁽³⁾ Finocchi julienne	Riso alla parmigiana ⁽⁷⁾ Polpette di legumi ^(1, 3, 6, 7, 11) Catote julienne	Lasagne alla bolognese ^(1, 3, 6, 7) Zucchine al forno	Crema di verdure con farro* ^(1, 3, 7, 9) Prosciutto cotto Patate prezzemolate	Pasta al pomodoro ^(1, 10) Merluzzo gratinato agli aromi* ^(1, 4) Insalata mista
II SETTIMANA	Pizza margherita ^(1, 6, 7, 10, 13) Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico ^(1, 10) Hamburger di manzo ⁽³⁾ Fagiolini all'olio*	Risotto alla milanese ^(3, 7) Piselli all'olio* Insalata verde e mais	Passato di verdura con orzo ^(1, 3, 7) Platessa impanata* ^(1, 4) Purea di patate fresche ⁽⁷⁾	Pasta all'olio ^(1, 10) Pollo al forno Pomodori e cetrioli
III SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia ^(1, 3, 7) Insalata caprese ⁽⁷⁾ Carote julienne	Crema di cannellini con riso ^(3, 7) Spinaci gratinati* ⁽¹⁾	Pasta mimosa ^(1, 7, 10) Frittata semplice ^(3, 7) Fagiolini all'olio*	Patate agli aromi Arrostito di tacchino /Hamburger di Tacchino ⁽³⁾ Pomodori in insalata	Pasta pomodoro e ricotta ^(1, 7, 10) Merluzzo gratinato al limone* ^(1, 4) Insalata verde
IV SETTIMANA	Focaccia al formaggio ^(1, 6, 7, 10, 13) Insalata verde e pomodori	Pasta all'olio ^(1, 10) Bruscitti di manzo Carote gratinate ⁽¹⁾	Gnocchi al pomodoro ⁽¹⁾ Frittata alle verdure* ^(3, 7) Finocchi julienne	Pasta intergale al pesto ^(1, 6, 7, 8) Farinata di ceci ^(6, 10) Insalata verde	Vellutata di zucchine con crostini ^(1, 3, 6, 7, 10, 11) Platessa gratinata al forno* ^(1, 4) Patate al forno
Dopo il pasto	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

MENU PRIMAVERA-ESTATE - A.S. 2023/2024

Centro cottura di Tradate - Menù valido dal 15 aprile - 1° settimana



NO GLUTINE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	<p>Pasta SG al pesto ^(6, 7, 8)</p> <p>Uova strapazzate ⁽³⁾</p> <p>Finocchi julienne</p>	<p>Riso alla parmigiana ⁽⁷⁾</p> <p>Insalata di cannellini con pomdorini e prezzemolo</p> <p>Catote julienne</p>	<p>Lasagne alla bolognese SG ^(3,6,7,10)</p> <p>Zucchine al forno</p>	<p>Crema di verdure con RISO* ^(3, 7)</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Patate prezzemolate</p>	<p>Pasta SG al pomodoro ⁽⁶⁾</p> <p>Merluzzo agli aromi* ⁽⁴⁾</p> <p>Insalata mista</p>
II SETTIMANA	<p>Pizza margherita SG ^(6,7,10)</p> <p>Insalata verde</p>	<p>Pasta SG pomodoro e basilico ⁽⁶⁾</p> <p>Hamburger di manzo ⁽³⁾</p> <p>Fagiolini all'olio*</p>	<p>Risotto alla milanese ^(3, 7)</p> <p>Piselli all'olio*</p> <p>Insalata verde e mais</p>	<p>Passato di verdura con RISO ^(3, 7)</p> <p>Platessa al forno* ⁽⁴⁾</p> <p>Purea di patate fresche ⁽⁷⁾</p>	<p>Pasta SG all'olio ⁽⁶⁾</p> <p>Pollo al forno</p> <p>Pomodori e cetrioli</p>
III SETTIMANA	<p>Pasta SG burro e salvia ^(6, 7)</p> <p>Insalata caprese ⁽⁷⁾</p> <p>Carote julienne</p>	<p>Crema di cannellini con riso ^(3, 7)</p> <p>Spinaci all'olio*</p>	<p>Pasta SG mimosa ^(6, 7)</p> <p>Frittata semplice ^(3, 7)</p> <p>Fagiolini all'olio*</p>	<p>Patate agli aromi</p> <p>Arrosto di tacchino /Hamburger di Tacchino ⁽³⁾</p> <p>Pomodori in insalata</p>	<p>Pasta SG pomodoro e ricotta ^(6, 7)</p> <p>Merluzzo al limone* ⁽⁴⁾</p> <p>Insalata verde</p>
IV SETTIMANA	<p>Pizza margherita SG ^(6,7,10)</p> <p>Insalata verde e pomodori</p>	<p>Pasta SG all'olio ⁽⁶⁾</p> <p>Bruscett di manzo</p> <p>Carote all'olio</p>	<p>Pasta SG al pomodoro ⁽⁶⁾</p> <p>Frittata alle verdure* ^(3, 7)</p> <p>Finocchi julienne</p>	<p>Pasta SG al pesto ^(6, 7, 8)</p> <p>Farinata di ceci ^(6, 10)</p> <p>Insalata verde</p>	<p>Vellutata di zucchine con RISO ^(3, 7)</p> <p>Platessa al forno* ⁽⁴⁾</p> <p>Patate al forno</p>
Dopo il pasto	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

MENU PRIMAVERA-ESTATE - A.S. 2023/2024

Centro cottura di Tradate - Menù valido dal 15 aprile - 1° settimana



NO LATTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	<p>Pasta olio e basilico ^(1, 10)</p> <p>Uova strapazzate ⁽³⁾</p> <p>Finocchi julienne</p>	<p>Riso all'olio</p> <p>Insalata di cannellini con pomdorini e prezzemolo</p> <p>Catote julienne</p>	<p>Pasta al ragù ^(1, 10)</p> <p>Zucchine al forno</p>	<p>Crema di verdure con farro* ^{(1) (NO GRANA)}</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Patate prezzemolate</p>	<p>Pasta al pomodoro ^(1, 10)</p> <p>Merluzzo gratinato agli aromi* ^(1, 4)</p> <p>Insalata mista</p>
II SETTIMANA	<p>Focaccia + ½ prosciutto ^(1,6,10,13)</p> <p>Insalata verde</p>	<p>Pasta pomodoro e basilico ^(1, 10)</p> <p>Hamburger di manzo ⁽³⁾</p> <p>Fagiolini all'olio*</p>	<p>Risotto alla milanese ^(NO BURRO E GRANA)</p> <p>Piselli all'olio*</p> <p>Insalata verde e mais</p>	<p>Passato di verdura con orzo ^{(1) (NO GRANA)}</p> <p>Platessa impanata* ^(1, 4)</p> <p>Purea di patate fresche ⁽⁷⁾</p>	<p>Pasta all'olio ^(1, 10)</p> <p>Pollo al forno</p> <p>Pomodori e cetrioli</p>
III SETTIMANA	<p>Pasta all'olio e salvia ^(1, 10)</p> <p>Piselli all'olio*</p> <p>Carote julienne</p>	<p>Crema di cannellini con riso ^(NO GRANA)</p> <p>Spinaci gratinati* ⁽¹⁾</p>	<p>Pasta al pomodoro ^(1, 10)</p> <p>Frittata semplice (no latte) ⁽³⁾</p> <p>Fagiolini all'olio*</p>	<p>Patate agli aromi</p> <p>Arrostato di tacchino /Hamburger di Tacchino ⁽³⁾</p> <p>Pomodori in insalata</p>	<p>Pasta olio e basilico ^(1, 10)</p> <p>Merluzzo gratinato al limone* ^(1, 4)</p> <p>Insalata verde</p>
IV SETTIMANA	<p>Focaccia + ½ prosciutto ^(1,6,10,13)</p> <p>Insalata verde e pomodori</p>	<p>Pasta all'olio ^(1, 10)</p> <p>Bruscitti di manzo</p> <p>Carote gratinate ⁽¹⁾</p>	<p>Gnocchi al pomodoro ⁽¹⁾</p> <p>Frittata semplice (no latte) ⁽³⁾</p> <p>Finocchi julienne</p>	<p>Pasta integrale olio e basilico ^(1, 6)</p> <p>Farinata di ceci ^(6, 10)</p> <p>Insalata verde</p>	<p>Vellutata di zucchine con RISO ^(NO GRANA)</p> <p>Platessa gratinata al forno* ^(1, 4)</p> <p>Patate al forno</p>
Dopo il pasto	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

MENU PRIMAVERA-ESTATE - A.S. 2023/2024

Centro cottura di Tradate - Menù valido dal 15 aprile - 1° settimana



NO PESCE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pasta al pesto ^(1, 7, 8, 10) Uova strapazzate ⁽³⁾ Finocchi julienne	Riso alla parmigiana ⁽⁷⁾ Polpette di legumi ^(1, 3, 6, 7, 11) Catote julienne	Lasagne alla bolognese ^(1, 3, 6, 7) Zucchine al forno	Crema di verdure con farro* ^(1, 3, 7, 9) Prosciutto cotto Patate prezzemolate	Pasta al pomodoro ^(1, 10) Formaggio morbido ⁽⁷⁾ Insalata mista
II SETTIMANA	Pizza margherita ^(1, 6, 7, 10, 13) Insalata verde	Pasta pomodoro e basilico ^(1, 10) Hamburger di manzo ⁽³⁾ Fagiolini all'olio*	Risotto alla milanese ^(3, 7) Piselli all'olio* Insalata verde e mais	Passato di verdura con orzo ^(1, 3, 7) Uova strapazzate ⁽³⁾ Purea di patate fresche ⁽⁷⁾	Pasta all'olio ^(1, 10) Pollo al forno Pomodori e cetrioli
III SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia ^(1, 3, 7) Insalata caprese ⁽⁷⁾ Carote julienne	Crema di cannellini con riso ^(3, 7) Spinaci gratinati* ⁽¹⁾	Pasta mimosa ^(1, 7, 10) Frittata semplice ^(3, 7) Fagiolini all'olio*	Patate agli aromi Arrostito di tacchino /Hamburger di Tacchino ⁽³⁾ Pomodori in insalata	Pasta pomodoro e ricotta ^(1, 7, 10) Prosciutto cotto Insalata verde
IV SETTIMANA	Focaccia al formaggio ^(1, 6, 7, 10, 13) Insalata verde e pomodori	Pasta all'olio ^(1, 10) Bruscitti di manzo Carote gratinate ⁽¹⁾	Gnocchi al pomodoro ⁽¹⁾ Frittata alle verdure* ^(3, 7) Finocchi julienne	Pasta intergale al pesto ^(1, 6, 7, 8) Farinata di ceci ^(6, 10) Insalata verde	Vellutata di zucchine con crostini ^(1, 3, 6, 7, 10, 11) Formaggio morbido ⁽⁷⁾ Patate al forno
Dopo il pasto	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

MENU PRIMAVERA-ESTATE - A.S. 2023/2024

Centro cottura di Tradate - Menù valido dal 15 aprile - 1° settimana



NO FRUTTA A GUSCIO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	<p>Pasta olio e basilico ^(1, 10)</p> <p>Uova strapazzate ⁽³⁾</p> <p>Finocchi julienne</p>	<p>Riso alla parmigiana ⁽⁷⁾</p> <p>Polpette di legumi ^(1, 3, 6, 7, 11)</p> <p>Catote julienne</p>	<p>Lasagne alla bolognese ^(1, 3, 6, 7)</p> <p>Zucchine al forno</p>	<p>Crema di verdure con farro* ^(1, 3, 7, 9)</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Patate prezzemolate</p>	<p>Pasta al pomodoro ^(1, 10)</p> <p>Merluzzo gratinato agli aromi* ^(1, 4)</p> <p>Insalata mista</p>
II SETTIMANA	<p>Pizza margherita ^(1, 6, 7, 10, 13)</p> <p>Insalata verde</p>	<p>Pasta pomodoro e basilico ^(1, 10)</p> <p>Hamburger di manzo ⁽³⁾</p> <p>Fagiolini all'olio*</p>	<p>Risotto alla milanese ^(3, 7)</p> <p>Piselli all'olio*</p> <p>Insalata verde e mais</p>	<p>Passato di verdura con orzo ^(1, 3, 7)</p> <p>Platessa impanata* ^(1, 4)</p> <p>Purea di patate fresche ⁽⁷⁾</p>	<p>Pasta all'olio ^(1, 10)</p> <p>Pollo al forno</p> <p>Pomodori e cetrioli</p>
III SETTIMANA	<p>Ravioli di magro burro e salvia ^(1, 3, 7)</p> <p>Insalata caprese ⁽⁷⁾</p> <p>Carote julienne</p>	<p>Crema di cannellini con riso ^(3, 7)</p> <p>Spinaci gratinati* ⁽¹⁾</p>	<p>Pasta mimosa ^(1, 7, 10)</p> <p>Frittata semplice ^(3, 7)</p> <p>Fagiolini all'olio*</p>	<p>Patate agli aromi</p> <p>Arrosto di tacchino /Hamburger di Tacchino ⁽³⁾</p> <p>Pomodori in insalata</p>	<p>Pasta pomodoro e ricotta ^(1, 7, 10)</p> <p>Merluzzo gratinato al limone* ^(1, 4)</p> <p>Insalata verde</p>
IV SETTIMANA	<p>Focaccia al formaggio ^(1, 6, 7, 10, 13)</p> <p>Insalata verde e pomodori</p>	<p>Pasta all'olio ^(1, 10)</p> <p>Bruscitt di manzo</p> <p>Carote gratinate ⁽¹⁾</p>	<p>Gnocchi al pomodoro ⁽¹⁾</p> <p>Frittata alle verdure* ^(3, 7)</p> <p>Finocchi julienne</p>	<p>Pasta integrale olio e basilico ^(1, 6)</p> <p>Farinata di ceci ^(6, 10)</p> <p>Insalata verde</p>	<p>Vellutata di zucchine con crostini ^(1, 3, 6, 7, 10, 11)</p> <p>Platessa gratinata al forno* ^(1, 4)</p> <p>Patate al forno</p>
Dopo il pasto	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

MENU PRIMAVERA-ESTATE - A.S. 2023/2024

Centro cottura di Tradate - Menù valido dal 15 aprile - 1° settimana



NO GLUTINE E NO LATTE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Pasta SG olio e basilico ⁽⁶⁾ Uova strapazzate ⁽³⁾ Finocchi julienne	Riso all'olio Insalata di cannellini con pomdorini e prezzemolo Catote julienne	Pasta SG al ragù ⁽⁶⁾ Zucchine al forno	Crema di verdure con RISO* ^(NO GRANA) Prosciutto cotto Patate prezzemolate	Pasta SG al pomodoro ⁽⁶⁾ Merluzzo agli aromi* ⁽⁴⁾ Insalata mista
II SETTIMANA	Riso all'olio Uova strapazzate ⁽³⁾ Insalata verde	Pasta SG pomodoro e basilico ⁽⁶⁾ Hamburger di manzo ⁽³⁾ Fagiolini all'olio*	Risotto alla milanese ^(NO GRANA) Piselli all'olio* Insalata verde e mais	Passato di verdura con RISO ^(NO GRANA) Platessa al forno* ⁽⁴⁾ Purea di patate fresche ⁽⁷⁾	Pasta SG all'olio ⁽⁶⁾ Pollo al forno Pomodori e cetrioli
III SETTIMANA	Pasta SG olio e salvia ⁽⁶⁾ Piselli all'olio* Carote julienne	Crema di cannellini con riso ^(NO GRANA) Spinaci all'olio*	Pasta al pomodoro ^(1, 10) Frittata semplice (no latte) ⁽³⁾ Fagiolini all'olio*	Patate agli aromi Arrosto di tacchino /Hamburger di Tacchino ⁽³⁾ Pomodori in insalata	Pasta olio e basilico ^(1, 10) Merluzzo al limone* ⁽⁴⁾ Insalata verde
IV SETTIMANA	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Insaata verde e pomodori	Pasta SG all'olio ⁽⁶⁾ Bruscitt di manzo Carote all'olio	Pasta SG al pomodoro ⁽⁶⁾ Frittata semplice (no latte) ⁽³⁾ Finocchi julienne	Pasta SG olio e basilico ⁽⁶⁾ Farinata di ceci ^(6, 10) Insalata verde	Vellutata di zucchine con RISO ^(3, 7) Platessa al forno* ⁽⁴⁾ Patate al forno
Dopo il pasto	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati