



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Comprensivo Statale di Lesmo

Via Donna Rosa, 13 - 20855 LESMO (MB) - Cod. Mecc. MIIC8BS00B

Tel. 0396065803 - Fax 0396980042 - C.F.: 94030860152 - E-mail: MIIC8BS00B@istruzione.it

Pec: MIIC8BS00B@pec.istruzione.it - Sito web: <http://www.istitutocomprensivolesmo.gov.it>



Circolare interna n. 142

Lesmo, 09/04/2019

Ai genitori
dell'Istituto Comprensivo

Oggetto: **Menu estivo 2019**

Si comunica che dal **15 Aprile 2019 entrerà in vigore il menu estivo** partendo dalla 1° settimana.
Al rientro dalle vacanze pasquali, dal 29 Aprile si riprenderà dal menu della 3° settimana.

Allegata alla presente la tabella del menu estivo

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Stefania Bettin
*Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice
dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa*



BETTIN
STEFANIA
09.04.2019
14:41:05 UTC

Menu Scuole Comune di LESMO,CORREZZANA,CAMPARADA

Menù estivo| Anno Scolastico 2018-2019

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT
1°SETTIMANA	LUN.	Pasta pomodoro	Frittata	Erbette all'agro*	Frutta fresca
	MAR.	Lasagne al pesto	Salume di tacchino	Carote crude	Frutta fresca
	MER.	Crema di carote *con crostini	Cosce di pollo arrosto	Purè di patate	Frutta fresca
	GIOV.	Pizza margherita		Piselli al vapore*	Yogurt bio alla frutta
	VEN.	Pasta alla mediterranea	Merluzzo gratinato*	Insalata verde	Frutta fresca
2°SETTIMANA	LUN.	Penne con pomodorini crudi	Bresaola olio e limone	Carote crude	Frutta fresca
	MAR.	Ravioli ricotta e spinaci al burro	Lonza al latte	Finocchi crudi	Frutta fresca
	MER.	Crema di legumi con crostini	Mozzarella	Patate lesse*	Frutta fresca
	GIOV.	Pasta all'ortolana*	Bocconcini di pollo al limone	Insalata verde con olive	Yogurt bio alla frutta
	VEN.	Risotto alla milanese	Tonno all'olio d'oliva	Fagiolini al vapore*	Frutta fresca
3°SETTIMANA	LUN.	Pasta integrale al pesto	Uova strapazzate	Finocchi crudi	Frutta fresca
	MAR.	Pasta olio e grana	Arrosto di tacchino	Insalata mista	Frutta fresca
	MER.	Risotto alla parmigiana	Merluzzo alla pizzaiola*	Fagiolini al vapore*	Frutta fresca
	GIOV.	Gnocchi al pomodoro	Prosciutto crudo (cotto materne)/Melone	Insalata verde	Gelato
	VEN.	Passato di verdura *con crostini	Polpette di manzo in umido	Pomodori	Frutta fresca
4°SETTIMANA	LUN.	Pasta al tonno	Hamburger vegetale*	Pomodori	Frutta fresca
	MAR.	Pasta pomodoro e zucchine*	Scaloppine di tacchino alla salvia	Tris (Carote,patate , piselli)	Frutta fresca
	MER.	Semini in brodo	Polpette di verdure*	Patate lesse	Frutta fresca
	GIOV.	Insalata di riso	Italico	Fagiolini vapore*	Yogurt bio alla frutta
	VEN.	Pasta allo zafferano	Platessa impanata*	Insalata verde con mais	Frutta fresca
5°SETTIMANA	LUN.	Raviolini di carne in brodo	Mozzarella	Pomodori	Frutta fresca
	MAR.	Pasta al pesto di zucchine*	Cotoletta di tacchino al forno	Insalata verde	Frutta fresca
	MER.	Crema di patate con crostini	Scaloppina di lonza agli aromi	Carote crude	Frutta fresca
	GIOV.	Risotto al pomodoro	Petto di pollo al limone	Insalata mista	Gelato
	VEN.	Pasta al burro	Strisce di totani*gratinati	Piselli al vapore*	Frutta fresca

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, YOGURT, PANE, UOVA, RISO, LEGUMI SECCHI, FARINA,PASTA,FRUTTA

*Gli alimenti contrassegnati con asterisco sono preparati con alimenti surgelati/congelati all'origine

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 PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE** (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

