

SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DEL COMUNE DI OLGiate OLONA - NO LATTE In vigore dal 10/11 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con orzo (no parm)	Riso all'olio (no parm)	Pasta olio e basilico (no parm)	Pasta alla zucca* (no parm)	Pasta agli aromi (no parm)
	SECONDO	Prosciutto cotto ½ porzione	Arrosto di carrè con aromi (no latte)	Fettuccine di totano dorate	Sovracoscia di pollo arrosto	Omelette
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* all'olio	Finocchi all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Pane integrale Crostatina ai frutti rossi	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Zuppa cremosa di patate e verdure con riso (no parm)	Pasta agli aromi (no parm)	Riso allo zafferano (no latticini)	Pasta con pomodoro, olive e ceci (no parm)	Pasta integrale con pomodoro e basilico (no parm)
	SECONDO	Hamburger di legumi	Trancetto di merluzzo gratinato con aromi	Arista agli aromi	Prosciutto cotto ½ porzione	Omelette
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Carote trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Patate* al forno	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Budino di riso	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e basilico (no parm)	Pasta integrale con ragù di verdure* (no parm)	Focaccia	Gnocchi al pomodoro (no parm)	Pasta al pomodoro (no parm)
	SECONDO	Hamburger di bovino*	Omelette	Affettato di tacchino	Pollo arrosto con aromi alla bolognese	Merluzzo gratinato
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	Insalata mista verde e rossa
	FRUTTA	Panino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Grissini Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico (no parm)	Risotto al pomodoro (no parm)	Insalata, carote, olive e mais	Crema* di legumi con orzo (no parm)	Pasta basilico, broccoli*, fagiolini* e noci (no parm)
	SECONDO	Prosciutto cotto	Omelette	Tagliatelle con ragù di carne (no parm)	Affettato di tacchino ½ pz	Trancetto di merluzzo* panato
	CONTORNO	Finocchi gratinati	Fagiolini all'olio		Patate* al forno	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Pane integrale Taralli con olio EVO	Frutta fresca di stagione	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.” VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.