

SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DEL COMUNE DI OLGiate OLONA In vigore dal 10/11 1° settimana DIETA BIANCA

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e parmigiano	Riso olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano
	SECONDO	Prosciutto cotto	Pollo all' olio	Pesce all'olio	Pollo all' olio	Affettato di tacchino
	CONTORNO	Patate	Carote	Patate	Carote	Patate
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Riso olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano	Riso olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano
	SECONDO	Pollo all' olio	Pesce all' olio	Pollo all' olio	Prosciutto cotto	Pesce all' olio
	CONTORNO	Patate	Carote	Patate	Patate	Carote
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e parmigiano	Riso olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano	Riso olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano
	SECONDO	Pollo all' olio	Pesce all' olio	Affettato di tacchino	Pollo all'olio	Pesce all' olio
	CONTORNO	Carote	Patate	Carote	Patate	Carote
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Grissini Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e parmigiano	Riso olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano	Riso olio e parmigiano	Pasta olio e parmigiano
	SECONDO	Prosciutto cotto	Pesce all' olio	Pollo all' olio	Affettato di tacchino	Pesce all' olio
	CONTORNO	Carote	Patate	Carote	Patate	Carote
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	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.*