

# Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI OLGIATE OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026 DIETA

## VEGETARIANO

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano	Riso con pomodoro e lenticchie	Gnocchi al <b>POMODORO</b>	Passato di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pomodoro e ricotta
	SECONDO	<b>FORMAGGIO</b>	LEGUMI ½ porzione	<b>PRIMOSALE</b>	Frittata al formaggio	<b>HAMBURGER* VEGETALE</b>
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate al prezzemolo (calde)	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Pane integrale /Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure*	Focaccia	Ravioli pomodoro e basilico	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Hamburger* vegetale	<b>FORMAGGIO</b>	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>	Formaggio ½ porzione	<b>POLPETTE DI LEGUMI</b>
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	pomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine*	Pasta al pomodoro	Crema di carote* con orzo	Pasta olio e Pamigiano	Risotto allo zafferano
	SECONDO	<b>FORMAGGIO</b>	Uova sode con salsa	<b>HAMBURGER* VEGETALE</b>	Polpette di legumi* al pomodoro	<b>FORMAGGIO</b>
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate* al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pasta al pesto	Ravioli magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	<b>HAMBURGER VEGETALE</b>	<b>FORMAGGIO</b>	<b>POLPETTE DI LEGUMI</b>	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate* al forno	Julienne di carote	pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

*\*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 acagù, 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.).*



# Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI OLGATE OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026 DIETA

## VEGAN

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta OLIO NO FORM	Riso con pomodoro e lenticchie NO FORM	Gnocchi al <b>POMODORO NO FORM</b>	Passato di verdure* e legumi con crostini NO FORM	Pasta al pomodoro <b>NO FORM</b>
	SECONDO	<b>HAMBURGER* VEGANO</b>	LEGUMI ½ porzione	<b>FARINATA DI CECI</b>	<b>LEGUMI</b>	<b>HAMBURGER* VEGANO</b>
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate al prezzemolo (calde)	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Pane integrale /Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure* <b>NO FORM</b>	Focaccia	<b>PASTA</b> pomodoro e basilico <b>NO FORM</b>	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso <b>OLIO NO FORM</b>
	SECONDO	Hamburger* VEGANO	FARINATA DI CECI	LEGUMI IN UMIDO	<b>HAMBURGER* VEGANO</b>	LEGUMI
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	pomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con zucchine* <b>NO FORM</b>	Pasta al pomodoro <b>NO FORM</b>	Crema di carote* con orzo <b>NO FORM</b>	Pasta olio <b>NO FORM</b>	<b>RISO E ZAFFERANO NO FORM</b>
	SECONDO	<b>FARINATA DI CECI</b>	LEGUMI	<b>HAMBURGER* VEGANO</b>	<b>LEGUMI</b>	<b>FARINATA DI CECI</b>
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate* al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	PASTA al pomodoro <b>NO FORM</b>	Crema di verdure* con riso <b>NO FORM</b>	<b>PASTA OLIO E BASILICO NO FORM</b>	<b>PASTA E VERDURE NO PARM</b>	<b>RISO OLIO NO FORM</b>
	SECONDO	<b>LEGUMI</b>	<b>HAMBURGER* VEGANO</b>	<b>FARINATA DI CECI</b>	<b>LEGUMI</b>	<b>HAMBURGER* VEGANO</b>
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al forno	Julienne di carote	pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

*\*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 acagùi, 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.).*

**CIRFOOD**

# Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI OLGIATE OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026 DIETA NO

## CARNE

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano	Riso con pomodoro e lenticchie	Gnocchi al <b>POMODORO</b>	Passato di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pomodoro e ricotta
	SECONDO	<b>FORMAGGIO</b>	Tonno ½ porzione	<b>PRIMOSALE</b>	Frittata al formaggio	Bastoncini pesce*
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate al prezzemolo (calde)	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Pane integrale /Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure*	Focaccia	Ravioli pomodoro e basilico	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Hamburger* vegetale	<b>FORMAGGIO</b>	Fettuccine di totano* gratinate	Formaggio ½ porzione	<b>PESCE AL FORNO</b>
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	pomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine*	Pasta al pomodoro	Crema di carote* con orzo	Pasta olio e Pamigiano	Risotto allo zafferano
	SECONDO	<b>FORMAGGIO</b>	Uova sode con salsa	<b>PESCE</b>	Polpette di legumi* al pomodoro	merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pasta al pesto	Ravioli magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	<b>HAMBURGER VEGETALE</b>	Merluzzo gratinato	<b>POLPETTE DI LEGUMI</b>	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al forno	Julienne di carote	Pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

*\*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 acagù, 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.).*

# Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI OLGATE OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026 DIETA NO

## FRUTTA SECCA

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano	Riso con pomodoro e lenticchie	Gnocchi al ragù di carne	Crema di patate, carote e zucchine con crostini	Pasta al pomodoro e ricotta
	SECONDO	Affettato di tacchino	Tonno ½ porzione	Primosale ½ porzione	Frittata al formaggio	Bastoncini pesce*
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate al prezzemolo (calde)	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Pane integrale /Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure*	Focaccia	Ravioli pomodoro e basilico	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Hamburger* vegetale	Prosciutto cotto	Fettuccine di totano* gratinate	Formaggio ½ porzione	Bocconcini di pollo gratinati con aromi
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	pomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine*	Pasta al pomodoro	Crema di carote* con orzo	Pasta olio e Pamigiano	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Affettato di tacchino	Uova sode con salsa	Cosce di pollo arrosto	Polpette di legumi* al pomodoro	merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pasta OLIO E BASILICO	Ravioli magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	Arrosto di tacchino al limone	Merluzzo gratinato	Pollo arrosto	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al forno	Julienne di carote	Pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

*\*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 mandarino, nocciole, noci, noci di acagùi, 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.).*

# Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI OLGiate Olona - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026 DIETA NO

## GLUTINE

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta S/G con crema al Parmigiano	Riso con pomodoro e lenticchie	Gnocchi S/G al ragù di carne	Crema di carote /zucchine /patate con RISO	Pasta S/G al pomodoro e ricotta
	SECONDO	Affettato di tacchino	Tonno ½ porzione	Primosale ½ porzione	Frittata al formaggio	PESCE* PANATO S/G
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate al prezzemolo (calde)	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta S/G al ragù di verdure*	FOCACCIA S/G	Ravioli S/G pomodoro e basilico	Pasta S/G fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	LEGUMI S/G	Prosciutto cotto	Fettuccine di totano* gratinate	Formaggio ½ porzione	Bocconcini di pollo <b>gratinati S/G</b> con aromi
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	Pomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta S/G con crema di zucchine*	Pasta S/G al pomodoro	Crema di carote* con RISO	Pasta S/G olio e Pamigiano	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Affettato di tacchino	Uova sode con salsa	Cosce di pollo arrosto	Legumi S/G al pomodoro	merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle S/G al pomodoro	Crema di carote /zucchine /patate con RISO	Pasta S/G al pesto	Ravioli S/G magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	Arrosto di tacchino al limone	Merluzzo gratinato S/G	Pollo arrosto	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al forno	Julienne di carote	pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

*\*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, pesci, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciola, noci di caciùgù, 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.).*

# Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI OLGIATE OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026 DIETA NO LATTE

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con <b>OLIO NO FORM</b>	Riso con pomodoro e lenticchie <b>NO FORM</b>	Gnocchi al ragù di carne <b>NO FORM</b>	Passato di verdure* e legumi con crostini <b>NO FORM</b>	<b>Pasta al pomodoro NO FORM</b>
	SECONDO	Affettato di tacchino	Tonno ½ porzione	<b>PROSCIUTTO COTTO ½ porzione</b>	<b>OMELETTE S/LATTE</b>	Bastoncini pesce*
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate al prezzemolo (calde)	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Pane integrale /Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure* <b>NO FORM</b>	Focaccia	Pasta pomodoro e basilico <b>NO FORM</b>	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con <b>OLIO NO FORM</b>
	SECONDO	Hamburger* vegetale	Prosciutto cotto	Fettuccine di totano* gratinate	<b>Affettato di tacchino ½ porzione</b>	Bocconcini di pollo gratinati con aromi
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	pomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine* <b>NO FORM</b>	Pasta al pomodoro <b>NO FORM</b>	Crema di carote* con orzo <b>NO FORM</b>	Pasta olio <b>NO Pamigiano</b>	Risotto allo zafferano <b>NO FORM</b>
	SECONDO	Affettato di tacchino	Uova sode con salsa	Cosce di pollo arrosto	<b>HAMBURGER* VEGETALE</b>	merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro <b>NO FORM</b>	Crema di verdure* con riso <b>NO FORM</b>	Pasta <b>OLIO E BASILICO NO FORM</b>	<b>PASTA CON VERDURE *NO FORM</b>	<b>RISO ALL' OLIO NO FORM</b>
	SECONDO	<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	Arrosto di tacchino al limone	Merluzzo gratinato	Pollo arrosto	<b>OMELETTE S/LATTE</b>
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al forno	Julienne di carote	Pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLERANZE 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, nocciola, noci di acagùi, 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.).

# Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI OLGIATE OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026 DIETA NO SUINO

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano	Riso con pomodoro e lenticchie	Gnocchi al ragù di carne	Passato di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pomodoro e ricotta
	SECONDO	Affettato di tacchino	Tonno ½ porzione	Primosale ½ porzione	Frittata al formaggio	Bastoncini pesce*
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate* al prezzemolo (calde)	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Pane integrale /Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure*	Focaccia	Ravioli pomodoro e basilico	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Hamburger* vegetale	FORMAGGIO	Fettuccine di totano* gratinate	Formaggio ½ porzione	Bocconcini di pollo gratinati con aromi
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	pomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine*	Pasta al pomodoro	Crema di carote* con orzo	Pasta olio e Pamigiano	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Affettato di tacchino	Uova sode con salsa	Cosce di pollo arrosto	Polpette di legumi* al pomodoro	merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate* al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pasta al pesto	Ravioli magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	Arrosto di tacchino al limone	Merluzzo gratinato	Pollo arrosto	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate* al forno	Julienne di carote	pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

*\*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 e i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandarino, nocciola, noci, noci di acagùi, 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.).*

# Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI OLGIATE OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026 DIETA NO UOVO

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano	Riso con pomodoro e lenticchie	Gnocchi al ragù di carne	Passato di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pomodoro e ricotta
	SECONDO	Affettato di tacchino	Tonno ½ porzione	Primosale ½ porzione	<b>Bocconcini di pollo</b>	Bastoncini pesce*
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate al prezzemolo (calde)	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Pane integrale /Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure*	Focaccia	<b>PASTA</b> pomodoro e basilico	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Hamburger* vegetale	Prosciutto cotto	Fettuccine di totano* gratinate	Formaggio ½ porzione	Bocconcini di pollo gratinati con aromi
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	pomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine*	Pasta al pomodoro	Crema di carote* con orzo	Pasta olio e Pamigiano	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Affettato di tacchino	<b>FORMAGGIO</b>	Cosce di pollo arrosto	<b>LEGUMI IN UMIDO</b>	merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patare al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	<b>PASTA</b> al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pasta al pesto	<b>PASTA</b> con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	Arrosto di tacchino al limone	Merluzzo gratinato	Pollo arrosto	<b>Prosciutto cotto</b>
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al forno	Julienne di carote	pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

*\*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 e i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagù, 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.).*

**CIRFOOD**