

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 POMODORO	Passato di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pomodoro e ricotta
	SECONDO	FORMAGGIO	LEGUMI ½ porzione	PRIMOSALE	Frittata al formaggio	HAMBURGER* VEGETALE
	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	LEGUMI IN UMIDO	Formaggio ½ porzione	POLPETTE DI LEGUMI
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	tomodori	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	FORMAGGIO	Uova sode con salsa	HAMBURGER* VEGETALE	Polpette di legumi* al pomodoro	FORMAGGIO
	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	HAMBURGER VEGETALE	FORMAGGIO	POLPETTE DI LEGUMI	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate* al forno	Julienne di carote	tomodori	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 acagiù, noci di pecan, nodi 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**

VEGANA

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta OLIO NO FORM	Riso con pomodoro e lenticchie NO FORM	Gnocchi al POMODORO NO FORM	Passato di verdure* e legumi con crostini NO FORM	Pasta al pomodoro NO FORM
	SECONDO	HAMBURGER* VEGANO	LEGUMI ½ porzione	FARINATA DI CECI	LEGUMI	HAMBURGER* VEGANO
	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* NO FORM	Focaccia	PASTA pomodoro e basilico NO FORM	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso OLIO NO FORM
	SECONDO	Hamburger* VEGANO	FARINATA DI CECI	LEGUMI IN UMIDO	HAMBURGER* VEGANO	LEGUMI
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	tomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con zucchine* NO FORM	Pasta al pomodoro NO FORM	Crema di carote* con orzo NO FORM	Pasta olio NO FORM	RISO E ZAFFERANO NO FORM
	SECONDO	FARINATA DI CECI	LEGUMI	HAMBURGER* VEGANO	LEGUMI	FARINATA DI CECI
	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 NO FORM	Crema di verdure* con riso NO FORM	PASTA OLIO E BASILICO NO FORM	PASTA E VERDURE NO PARM	RISO OLIO NO FORM
	SECONDO	LEGUMI	HAMBURGER* VEGANO	FARINATA DI CECI	LEGUMI	HAMBURGER* VEGANO
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al forno	Julienne di carote	tomodori	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 acagiù, noci di pecan, nodi 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 POMODORO	Passato di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pomodoro e ricotta
	SECONDO	FORMAGGIO	Tonno ½ porzione	PRIMOSALE	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	PESCE AL FORNO
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	tomodori	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	FORMAGGIO	Uova sode con salsa	PESCE	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	HAMBURGER VEGETALE	Merluzzo gratinato	POLPETTE DI LEGUMI	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 acagiù, noci di pecan, nodi 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**

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	tomodori	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 mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, nodi 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 gratinati S/G 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	tomodori	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 acagiù, noci di pecan, nodi 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 OLIO NO FORM	Riso con pomodoro e lenticchie NO FORM	Gnocchi al ragù di carne NO FORM	Passato di verdure* e legumi con crostini NO FORM	Pasta al pomodoro NO FORM
	SECONDO	Affettato di tacchino	Tonno ½ porzione	PROSCIUTTO COTTO ½ porzione	OMELETTE S/LATTE	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* NO FORM	Focaccia	Pasta pomodoro e basilico NO FORM	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con OLIO NO FORM
	SECONDO	Hamburger* vegetale	Prosciutto cotto	Fettuccine di totano* gratinate	Affettato di tacchino ½ porzione	Bocconcini di pollo gratinati con aromi
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	tomodori	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* NO FORM	Pasta al pomodoro NO FORM	Crema di carote* con orzo NO FORM	Pasta olio NO Pamigiano	Risotto allo zafferano NO FORM
	SECONDO	Affettato di tacchino	Uova sode con salsa	Cosce di pollo arrosto	HAMBURGER* VEGETALE	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 NO FORM	Crema di verdure* con riso NO FORM	Pasta OLIO E BASILICO NO FORM	PASTA CON VERDURE *NO FORM	RISO ALL' OLIO NO FORM
	SECONDO	PROSCIUTTO COTTO	Arrosto di tacchino al limone	Merluzzo gratinato	Pollo arrosto	OMELETTE S/LATTE
	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 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.).

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	tomodori	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	tomodori	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 acagiù, noci di pecan, nodi 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	Bocconcini di pollo	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	PASTA 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	tomodori	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	FORMAGGIO	Cosce di pollo arrosto	LEGUMI IN UMIDO	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	PASTA al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pasta al pesto	PASTA con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	Arrosto di tacchino al limone	Merluzzo gratinato	Pollo arrosto	Prosciutto cotto
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al forno	Julienne di carote	tomodori	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 acagiù, noci di pecan, nodi 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.).