

SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DEL COMUNE DI OLGATE OLONA - DIETA VEGETARIANA In vigore dal 10/11 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con crostini	Risotto alla piemontese	Pasta al pesto	Pasta con crema alla zucca*	Pasta con aromi e parmigiano
	SECONDO	Provolone valpadana DOP 1\2 porz	Hamburger di legumi e patate	Legumi in umido	Polpette/Hamburger di legumi	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* all'olio	Finocchi all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Pane integrale Plum cake allo yogurt	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 crostini	Pasta agli aromi	Riso con crema allo zafferano	Pasta con pomodoro e olive e ceci	Pasta integrale con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Croccette di legumi* al pomodoro e basilico	Legumi in umido	Polpette/Hamburger di legumi	Asiago DOP 1\2 porzione	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Carote trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Patate* al forno	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta integrale con ragù di verdure*	Pizza margherita	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (besciamella e pomodoro)
	SECONDO	Polpette/Hamburger di legumi	Quadratino di frittata al formaggio al forno	Formaggio ½ porzione	Hamburger di legumi e pata	Legumi in umido
	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	Risotto al pomodoro	Tagliatelle al pomodoro	Crema* di legumi con orzo	Pasta con pesto di broccoli*, fagiolini* e noci
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Uovo sodo o frittata	Polpette/Hamburger di legumi	Formaggio ½ porzione	Hamburger di legumi e patate
	CONTORNO	Finocchi gratinati	Fagiolini all'olio	Insalata, carote, olive e mais	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, nocciola, 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.). 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.



SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DEL COMUNE DI OLGIATE OLONA - DIETA VEGANA In vigore dal 10/11 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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	Farinata di ceci	Hamburger di legumi e patate	Legumi in umido	Hamburger di legumi e patate	Farinata di ceci
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* all'olio	Finocchi all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Pane integrale Frutta fresca di stagione	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 e patate	Legumi in umido	Farinata di ceci	Hamburger di legumi e patate	Farinata di ceci
	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 legumi e patate	Farinata di ceci	Legumi in umido	Hamburger di legumi e patate	Farinata di ceci
	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)	Riso al pomodoro (no latticini)	Pasta al pomodoro (no parm)	Crema* di legumi con orzo (no parm)	Pasta basilico, broccoli*, fagioli* e noci (no parm)
	SECONDO	Hamburger di legumi e patate	Farinata di ceci	Legumi in umido	Hamburger di legumi e patate	Farinata di ceci
	CONTORNO	Finocchi gratinati	Fagiolini all'olio	Insalata, carote, olive e mais	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, nocciola, 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.). 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.

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

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con riso s/g	Risotto alla piemontese s/g	Pasta s/g al pesto	Pasta s/g alla zucca*	Pasta s/g con aromi e parmigiano
	SECONDO	Provolone valpadana DOP 1\2 porz	Arrosto di carrè con aromi s/g	Fettuccine di totano gratinate s/g	Sovracoscia di pollo arrosto	Omelette s/g
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* all'olio	Finocchi all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Plum cake allo yogurt S/G	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 s/g	Pasta s/g agli aromi	Riso allo zafferano s/g	Pasta s/g con pomodoro e olive e ceci	Pasta s/g con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Legumi s/g	Trancetto di merluzzo gratinato s/g con aromi	Arista al latte s/g	Asiago DOP 1\2 porzione	Omelette s/g
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Carote trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Patate* al forno	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta s/g al pesto	Pasta s/g con ragù di verdure*	Pizza margherita s/g	Gnocchi s/g al pomodoro	Pasta s/g al pomodoro
	SECONDO	Polpette in umido s/g	Omelette s/g	Affettato di tacchino ½ Porzione	Pollo arrosto con aromi alla bolognese s/g	Merluzzo gratinato s/g
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	Insalata mista verde e rossa
	FRUTTA	Pane S/G con barretta di cioccolato	Frutta fresca di stagione	Grissini Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta s/g al pomodoro e basilico	Risotto al pomodoro s/g	Insalata, carote, olive e mais	Crema* di legumi s/g con riso	Pasta s/g di broccoli*, fagiolini* e noci
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Omelette s/g	Tagliatelle s/g con ragù di carne	Affettato di tacchino ½ pz	Trancetto di merluzzo* panato s/g
	CONTORNO	Finocchi gratinati s/g	Fagiolini all'olio		Patate* al forno	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Cracker S/G	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 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.). 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.



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

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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 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.). 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.

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

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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*, fagioli* 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 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.). 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.



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

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con crostini	Risotto alla piemontese	Pasta al pesto	Pasta con crema alla zucca*	Pasta con aromi e parmigiano
	SECONDO	Provolone valpadana DOP 1\2 porz	Pesce al forno	Fettuccine di totano dorate	Polpette/Hamburger di legumi	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* all'olio	Finocchi all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Pane integrale Plum cake allo yogurt	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 crostini	Pasta agli aromi	Riso con crema allo zafferano	Pasta con pomodoro e olive e ceci	Pasta integrale con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Croccette di legumi* al pomodoro e basilico	Trancetto di merluzzo gratinato con aromi	Polpette/Hamburger di legumi	Asiago DOP 1\2 porzione	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Carote trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Patate* al forno	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta integrale con ragù di verdure*	Pizza margherita	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (besciamella e pomodoro)
	SECONDO	Polpette/Hamburger di legumi	Quadratino di frittata al formaggio al forno	Affettato di tacchino ½ Porzione	Formaggio	Bastoncini di pesce *al forno
	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	Risotto al pomodoro	Tagliatelle al pomodoro	Crema* di legumi con orzo	Pasta con pesto di broccoli*, fagioli* e noci
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Uovo sodo o frittata	Polpette/Hamburger di legumi	Formaggio ½ porzione	Trancetto di merluzzo* panato
	CONTORNO	Finocchi gratinati	Fagiolini all'olio	Insalata, carote, olive e mais	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, nocciola, 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.). 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.

SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIA DEL COMUNE DI OLGIATE OLONA - NO FRUTTA SECCA In vigore dal 10/11 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con riso	Risotto alla piemontese	Pasta olio e basilico	Pasta con crema alla zucca*	Pasta con aromi e parmigiano
	SECONDO	Provolone valpadana DOP 1\2 porz	Arrosto di carrè con aromi	Fettuccine di totano dorate	Sovracoscia di pollo arrosto	Uova strapazzate
	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	Pasta agli aromi	Riso con crema allo zafferano	Pasta con pomodoro e olive e ceci	Pasta integrale con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Hamburger di legumi	Trancetto di merluzzo gratinato con aromi	Arista al latte	Asiago DOP 1\2 porzione	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Carote trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Patate* al forno	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e basilico	Pasta integrale con ragù di verdure*	Pizza margherita	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (besciamella e pomodoro)
	SECONDO	Polpette in umido*	Quadratino di frittata al formaggio al forno	Affettato di tacchino ½ Porzione	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	Risotto al pomodoro	Insalata, carote, olive e mais	Crema* di legumi con riso	Pasta basilico, broccoli* e fagioli*
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Uovo sodo o frittata	Tagliatelle con ragù di carne	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 Crostatina ai frutti rossi	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 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.). 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.*



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

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con crostini	Risotto alla piemontese	Pasta al pesto	Pasta con crema alla zucca*	Pasta con aromi e parmigiano
	SECONDO	Provolone valpadana DOP 1\2 porz	Pesce al forno	Fettuccine di totano dorate	Sovracoscia di pollo arrosto	Uova strapazzate
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* all'olio	Finocchi all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Pane integrale Plum cake allo yogurt	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 crostini	Pasta agli aromi	Riso con crema allo zafferano	Pasta con pomodoro e olive e ceci	Pasta integrale con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Crocchette di legumi* al pomodoro e basilico	Trancetto di merluzzo gratinato con aromi	Polpette/Hamburger di legumi	Asiago DOP 1\2 porzione	Uova strapazzate
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Carote trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Patate* al forno	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta integrale con ragù di verdure*	Pizza margherita	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (besciamella e pomodoro)
	SECONDO	Polpette/Hamburger di legumi	Quadratino di frittata al formaggio al forno	Affettato di tacchino ½ Porzione	Pollo arrosto con aromi alla bolognese	Bastoncini di pesce *al forno
	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	Risotto al pomodoro	Insalata, carote, olive e mais	Crema* di legumi con orzo	Pasta con pesto di broccoli*, fagioli* e noci
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Uovo sodo o frittata	Tagliatelle con ragù di carne	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 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.). 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.



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

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con crostini	Risotto alla piemontese	Pasta olio e basilico	Pasta con crema alla zucca*	Pasta con aromi e parmigiano
	SECONDO	Provolone valpadana DOP 1\2 porz	Arrosto di carrè con aromi	Fettuccine di totano dorate	Sovracoscia di pollo arrosto	Pesce gratinato
	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 crostini	Pasta agli aromi	Riso con crema allo zafferano	Pasta con pomodoro e olive e ceci	Pasta integrale con pomodoro, ricotta e basilico
	SECONDO	Hamburger di legumi	Trancetto di merluzzo gratinato con aromi	Arista al latte	Asiago DOP 1\2 porzione	Pesce
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Carote trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Patate* al forno	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e basilico	Pasta integrale con ragù di verdure*	Pizza margherita	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (besciamella e pomodoro)
	SECONDO	Polpette in umido *	Formaggio	Affettato di tacchino ½ Porzione	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	Risotto al pomodoro	Insalata, carote, olive e mais	Crema* di legumi con orzo	Pasta basilico, broccoli*, fagiolini* e noci
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Hamburger di legumi e patate	Pasta con ragù di carne	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, nocciola, 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.). 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.*

