

Pasto in bianco - SCUOLE COMUNE DI OLGIATE OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 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	Pollo al vapore	Pesce* all' olio	Tacchino all' olio	Pesce all' olio
	CONTORNO	Carote* all' olio	Patate all' olio	Carote all' olio	Patate* all' olio	Carote all' olio
	DESSERT	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana
2 SETTIMANA	PRIMO	Riso olio e Parmigiano	Pasta olio e Parmigiano	Riso olio e Parmigiano	Pasta olio e Parmigiano	Riso olio e Parmigiano
	SECONDO	Prosciutto cotto	Tacchino al vapore	Pesce* al vapore	Prosciutto cotto	Pollo al vapore
	CONTORNO	Carote* all'olio	Patate* all'olio	Carote* all'olio	Patate* all'olio	Carote* all'olio
	DESSERT	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana
3 SETTIMANA	PRIMO	Riso olio e Parmigiano	Pasta olio e Parmigiano	Riso olio e Parmigiano	Pasta olio e Parmigiano	Riso olio e Parmigiano
	SECONDO	Prosciutto cotto	Pesce* al vapore	Pollo all' olio	Prosciutto cotto	Pesce* al vapore
	CONTORNO	Patate* all'olio	Carote* all'olio	Patate* all'olio	Carote* all'olio	Patate* all'olio
	DESSERT	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana
4 SETTIMANA	PRIMO	Riso olio e Parmigiano	Pasta olio e Parmigiano	Riso olio e Parmigiano	Pasta olio e Parmigiano	Riso all'inglese
	SECONDO	Prosciutto cotto	Tacchino al vapore	Pesce*all' olio	Pollo al vapore	Pollo/ pesce/tacchino al vapore o pr. cotto
	CONTORNO	Patate* all'olio	Carote* all'olio	Patate*all'olio	Carote* all'olio	Patate* all'olio
	DESSERT	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana	Pane e mela/banana

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 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. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.