

Menù ESTIVO NO CARNE- SCUOLA MEDIA COMUNE DI OLGiate OLONA -

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026

In vigore dal 20 Aprile dalla 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto		Gnocchi al pomodoro		
	SECONDO	Falafel*		Robiola		
	CONTORNO	Pomodori		Insalata verde		
	DESSERT	Frutta fresca		Gelato		
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza		Pasta al pomodoro		
	SECONDO	½ formaggio		Nuggets* di pesce		
	CONTORNO	Julienne di carote		Patate al forno*		
	DESSERT	Wafer		Frutta fresca		
3 SETTIMANA	PRIMO	Ravioli di magro burro e salvia		Focaccia		
	SECONDO	Tonno		Formaggio		
	CONTORNO	Pomodori in insalata		Fagiolini trifolati*		
	DESSERT	Gelato		Frutta fresca		
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro		Piadina pomodoro e formaggio		
	SECONDO	Cotoletta* di pesce				
	CONTORNO	Patate al forno*		Insalata verde		
	DESSERT	Frutta fresca		Plumcake		

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

