

# Menù ESTIVO NO GLUTINE - OLGiate OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta s/glut. agli aromi	Risotto s/glut. alle verdure estive	Gnocchi s/glut. al ragù di carne	Crema di verdure* e riso s/glut	Pasta s/glut. al pomodoro
	SECONDO	Omelette s/glut	Scaloppine di pollo s/glut	Primosale s/glut. ½ porzione	Straccetti di tacchino agli aromi s/glut.	Merluzzo* s/glut al forno
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata s/glut.	Julienne di carote s/glut.	Insalata mista s/glut.	Patate* al prezzemolo s/glut	Zucchine trifolate s/glut
	DESSERT	Pane s/glut e cioccolato - pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g
2 SETTIMANA	PRIMO	Focaccia s/glut	Pasta s/glut al ragù di verdure*	Pasta s/glut al pesto	Pasta s/glut con basilico, pomodori e ceci	Riso s/glut all'olio
	SECONDO	Prosciutto cotto s/glut	Rosticciata s/glut di carni bianche	Fettuccine di totano* gratinate s/glut	Formaggio ½ pz s/glut	Bocconcini di pollo s/glut
	CONTORNO	Julienne di carote s/glut	Insalata, mais, olive s/glut	Pomodori s/glut	Erbette* s/glut all'olio	Fagiolini* s/glut all'olio
	DESSERT	Budino s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta s/glut alle zucchine*	Pasta s/glut al pomodoro	Crema di carote* con riso s/glut	Pasta s/glut con sugo alle lenticchie	Risotto s/glut allo zafferano
	SECONDO	Affettato di tacchino s/glut	Uova sode s/glut con maionese	Pollo arrosto s/glut	Formaggio ½ pz s/glut	Merluzzo* s/glut con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Pomodori s/glut in insalata	Fagiolini* all'olio s/glut	Patate* al forno s/glut	Insalata verde s/glut	Julienne di carote s/glut
	DESSERT	Merenda s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle s/glut al pomodoro	Crema di verdure* s/glut con riso	Pasta s/glut al pesto	Ravioli magro s/glut con burro e salvia	Riso s/glut all'inglese
	SECONDO	Mozzarella s/glut	Arrosto di tacchino s/glut al limone	Merluzzo s/glut al forno	Pollo arrosto s/glut	Omelette s/glut.
	CONTORNO	Insalata verde s/glut	Patate* al forno s/glut	Julienne di carote s/glut	Pomodori s/glut	Spinaci* s/glut all'olio
	DESSERT	Budino s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g	Frutta s/glut e pane/galette s/g

*"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.*