

Menù ESTIVO NO GLUTINE- 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 s/glut al pesto		Gnocchi s/glut al ragù di carne		
	SECONDO	Affettato di tacchino s/glut		Robiola s/glut		
	CONTORNO	Pomodori s/glut		Insalata verde s/glut		
	DESSERT	Frutta fresca, Pane/galette s/glut		Gelato* s/glut Pane/galette s/glut		
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza* s/glut		Pasta s/glut al pomodoro		
	SECONDO	½ Prosciutto cotto s/glut		Pollo* s/glut al forno		
	CONTORNO	Julienne di carote s/glut		Patate *al forno s/glut		
	DESSERT	Merendina s/glut Pane/galette s/glut		Frutta fresca, Pane/galette s/glut		
3 SETTIMANA	PRIMO	Ravioli*s/glut di magro burro e salvia		Focaccia s/glut		
	SECONDO	Tonno s/glut		Prosciutto cotto s/glut		
	CONTORNO	Pomodori in insalata s/glut		Fagiolini trifolati*s/glut		
	DESSERT	Gelato s/glut Pane/galette s/glut		Frutta fresca , Pane/galette s/glut		
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle s/glut al pomodoro		Piadina s/glut prosciutto e formaggio		
	SECONDO	Pollo* s/glut al forno				
	CONTORNO	Patate* al forno s/glut		Insalata verde s/glut		
	DESSERT	Frutta fresca Pane/galette s/glut		Merendina s/glut Pane/galette s/glut		

**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.*

