

# Menù ESTIVO – NO LATTE E DERIVATI- COMUNE DI OLGiate OLONA - Primavera- Estate |

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta agli aromi NO PARM	Risotto alle verdure estive NO PARM	Gnocchi al ragù NO PARM	Crema di verdure* e riso NO PARM	Pasta al pomodoro NO PARM
	SECONDO	Omelette s/latte	Scaloppina di pollo al limone e rosmarino	Pr. Cotto ½ pz	Straccetti di tacchino agli aromi	Merluzzo* al forno
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate* al prezzemolo	Zucchine trifolate*
	DESSERT	Merendina s/latte	Pane integrale /Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Focaccia	Pasta integrale al ragù di verdure* NO PARM	Pasta all'olio e basilico NO PARM	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso all'olio NO PARM
	SECONDO	Pr. cotto	Rosticciata di carni bianche	Fettuccine di totano* gratinate	Affettato di tacchino ½ porzione	Bocconcini di pollo gratinati
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	Pomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Budino di riso	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con zucchine* NO PARM	Pasta al pomodoro NO PARM	Crema di carote* con orzo NO PARM	Pasta con sugo alle lenticchie NO PARM	Risotto allo zafferano NO PARM
	SECONDO	Affettato di tacchino	Uova sode	Coscia di pollo al forno	Pr. Cotto ½ pz	Merluzzo* dorato con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate* al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Merendina s/latte	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro NO PARM	Crema di verdure* con riso NO PARM	Pasta all'olio e basilico NO PARM	Pasta all'olio e salvia NO PARM	Riso all'olio NO PARM
	SECONDO	Pr. Cotto	Arrosto di tacchino al limone	Merluzzo* gratinato	Coscia di pollo al forno	Omelette s/latte
	CONTORNO	Insalata verde	Patate* al forno	Julienne di carote	Pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Budino di riso	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

*\*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.*