

COMUNE DI VEDANO OLONA (VA) –

MENÙ INVERNALE a.s.2024/25

*Ristorazione
Oggi*

In vigore dal 28/10/2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ Setti- mana	(PIATTO UNICO) Pasta ^{bio} al ragù 1, 9 Carote ^{bio} Pane 1 Frutta fresca ^{bio}	Pasta integrale ^{bio} al pesto ^{bio} 1, 7, 3, 8 Frittata ^{bio} 3, 7 Finocchi ^{bio} Pane 1 Frutta fresca ^{bio}	Risotto ^{bio} con lo zafferano 7, 3 Fagioli borlotti ^{bio} all'uccelletto 9 Spinaci ^{bio} Pane integrale 1 Frutta fresca ^{bio}	Passato di verdure con farro ^{bio} 1, 9 Primo sale ^{bio} 7 Purè di patate ^{bio} 7, 3 Pane 1 Frutta fresca ^{bio}	Pasta ^{bio} al pomodoro ^{bio} 1, 9 Merluzzo gratinato 4, 1 Cavolfiori ^{bio} Pane 1 Frutta fresca
2^ Setti- mana	(PIATTO UNICO) Polenta ^{bio} e spezzatino 9 Broccoli Pane 1 Frutta fresca ^{bio}	Minestra ^{bio} di cereali ^{bio} 1, 9 Tortino di ceci ^{bio} 1, 3 Carote ^{bio} Pane 1 Frutta fresca	Pasta ^{bio} agli aromi 1 Robiola 7 Biete ^{bio} Pane integrale 1 Frutta fresca ^{bio}	Risotto con crema di barbabietola 7, 3 Prosciutto cotto Broccoli ^{bio} Pane 1 Frutta fresca ^{bio}	Crema di zucca ^{bio} Platessa alla pizzaiola 4 Patate al forno Pane 1 Frutta fresca ^{bio}
3^ Setti- mana	Pastina ^{bio} in brodo vegetale 1, 9 Polpette di lenticchie ^{bio} 1, 3 Finocchi ^{bio} Pane 1 Frutta fresca	Pasta ^{bio} al pesto 1, 7, 3, 8 Arrosto di lonza 1 Verza ^{bio} Pane 1 Frutta fresca ^{bio}	Pasta ^{bio} integrale con pomodoro e olive 1, 9 Frittata ^{bio} 3, 7 Carote ^{bio} Pane integrale 1 Frutta fresca ^{bio}	Passato di verdure con orzo ^{bio} 1, 9 Scaloppine di pollo alla milanese 1, 3 Purè di patate ^{bio} 7, 3 Pane 1 Frutta fresca ^{bio}	Pasta ^{bio} al pomodoro ^{bio} 1, 9 Filetto di nasello alla mugnaia 4, 1, 7 Spinaci al vapore Pane 1 Frutta fresca ^{bio}
4^ Setti- mana	Risotto con crema di carciofi 7, 3 Frittata ^{bio} 3, 7 Finocchi ^{bio} Pane 1 Frutta fresca ^{bio}	Passato di verdure con cereali ^{bio} 1, 9 Cannellini in umido ^{bio} Carote ^{bio} Pane 1 Frutta fresca ^{bio}	(PIATTO UNICO) Pizza margherita 1, 7 Bis di verdure ^{bio} (cavolfiore e broccoli) Pane integrale 1 Frutta fresca ^{bio}	Pasta ^{bio} al pomodoro ^{bio} 1, 9 Pollo al forno Biete ^{bio} Pane 1 Frutta fresca	Vellutata di carote ^{bio} 9 Platessa gratinata 4, 1 Patate al forno ^{bio} Pane 1 Frutta fresca ^{bio}

Vengono servite almeno tre tipologie diverse di frutta a settimana tra: arancia, mela, pera, banana, clementina, kiwi. La verdura proposta è di stagione. Viene utilizzato sale iodato solo nelle preparazioni a crudo, per ridurre il consumo vengono utilizzate spezie ed erbe aromatiche. Non sono utilizzati dadi nè insaporitori. I condimenti a crudo sono a base di olio extravergine di oliva. Il piano alimentare è stato elaborato in riferimento alle linee guida dell'ATS Insubria: "linee di indirizzo per la ristorazione collettiva"

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Anidride solforosa 13 Lupini 14 Molluschi
IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

NEL MENÙ VENGONO INDICATI GLI ALLERGENI PRESENTI NELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE. L'EVENTUALE PRESENZA ACCIDENTALE DI ALLERGENI ("PUÒ CONTENERE") VIENE DICHIARATA NEL LIBRO RICETTE, A DISPOSIZIONE IN IMPIANTO.

Dott.ssa Erika Sciuto