

COMUNE DI VEDANO OLONA (VA) – MENÙ PRIMAVERILE - ESTIVO a.s.2024/25

Ristorazione
Oggi

In vigore dal 05/05/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^ Settimana Lun 4/09	Pasta integrale al pomodoro ^{bio 1, 9} Prosciutto cotto Insalata verde ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Pizza margherita ^{1, 7} Insalata mista ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Passato di verdure* con orzo ^{bio 1, 9} Cuoricini di merluzzo* ⁴ Carote grattugiate ^{bio} Pane integrale ¹ Frutta fresca ^{bio}	Fusilli ^{bio} zafferano e zucchine ^{bio 1, 7} Farinata Zucchine ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Riso all'inglese ^{bio 3, 7} Cotoletta di tacchino alla milanese ^{1, 3} Insalata e pomodori ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca
2^ Settimana	Pasta ^{bio} alla Norma ^{bio 1} Involtini di platessa* ^{1, 4} Fagiolini all'olio* ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Pasta ^{bio} e ceci ^{bio 1, 9} Formaggio ⁷ (1/2 porzione) Insalata mista ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Risotto ^{bio} alla parmigiana ^{3, 7} Fagioli ^{bio} in insalata Carote prezzemolate* ^{bio} Pane integrale ¹ Frutta fresca ^{bio}	Pasta ^{bio} al pomodoro ^{bio 1, 9} Frittata ^{3, 7} Insalata ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Cous cous con pollo e verdure ^{bio 1, 9} Fagiolini* Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}
3^ Settimana	Penne ^{bio} pomodoro ^{bio} e ricotta ^{bio 1, 7} Frittata al forno ^{bio 3, 7} Zucchine trifolate ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Gnocchetti sardi ^{bio} al pesto ^{1, 3, 7, 8} Polpettine di salmone e merluzzo* ^{1, 3, 4} Tris di verdure* Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Pasta ^{bio} agli aromi ¹ Mozzarella ⁷ Pomodori ^{bio} Pane integrale ¹ Frutta fresca ^{bio}	Fusilli ^{bio} al pesto di zucchine ^{1, 3, 7} Polpette di legumi ^{bio 1, 3} Carote julienne ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Risotto allo zafferano ^{3, 7} Straccetti di pollo gratinati ^{bio 1} Biete erbette* ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}
4^ Settimana	Pasta ^{bio} al ragù ^{1, 9} Fagiolini e carote* ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Orzotto ^{bio} con verdure ^{bio 1, 9} Platessa gratinata* ^{1, 4} Insalata mista ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Riso al pomodoro ⁹ Lenticchie ^{bio} in umido ⁹ Biete erbette* ^{bio} Pane integrale ¹ Frutta fresca ^{bio}	Pasta ^{bio} pomodoro ^{bio} e olive ^{1, 9} Frittata con verdure ^{bio 3, 7} Insalata mista ^{bio} Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}	Pasta ^{bio} olio ^{bio} e grana <u>DOP</u> ^{1, 3, 7} Cosce di pollo al forno Patate e verdure al forno* Pane ¹ Frutta fresca ^{bio}

VENGONO SERVITE ALMENO TRE TIPOLOGIE DIVERSE DI FRUTTA A SETTIMANA TRA: BANANE, PESCHE, PRUGNE, ALBICOCHE, ANGURIA, MELE. LA VERDURA PROPOSTA E' DI STAGIONE. VIENE UTILIZZATO SALE IODATO SOLO NELLE PREPARAZIONI A CRUDO, PER RIDURNE IL CONSUMO VENGONO UTILIZZATE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE. NON SONO UTILIZZATI DADI NÈ INSAPORITORI. I CONDIMENTI A CRUDO SONO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. IL PIANO ALIMENTARE E' 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.

*L'ingrediente potrebbe essere surgelato all'origine

Dott.ssa Erika Sciuto