

Menù ESTIVO SCUOLE COMUNE DI OLGiate OLONA - Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano	Riso con pomodoro e lenticchie	Gnocchi al ragù di carne	Passato di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pomodoro e ricotta
	SECONDO	Affettato di tacchino	Tonno ½ porzione	Primosale ½ porzione	Frittata al formaggio	Bastoncini pesce*
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive e mais)	Patate* al prezzemolo (calde)	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Pane integrale /Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure*	Focaccia	Ravioli pomodoro e basilico	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Hamburger* vegetale	Prosciutto cotto	Fettuccine di totano* gratinate	Formaggio ½ porzione	Bocconcini di pollo gratinati con aromi
	CONTORNO	Julienne di carote	Insalata, mais, olive	tomodori	Erbette* all'olio	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine*	Pasta al pomodoro	Crema di carote* con orzo	Pasta olio e Pamigiano	Risotto allo zafferano
	SECONDO	Affettato di tacchino	Uova sode con salsa	Cosce di pollo arrosto	Polpette di legumi* al pomodoro	merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Patate* al forno	Insalata verde	Julienne di carote
	DESSERT	Pane integrale/Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pasta al pesto	Ravioli magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	Arrosto di tacchino al limone	Merluzzo gratinato	Pollo arrosto	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate* al forno	Julienne di carote	tomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	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.).