

Menù Invernale scuole DON MILANI INDUNO OLONA - Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2025-2026

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e parmigiano	Trancio di pizza Margherita	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	PASSATO DI LEGUMI con riso
	SECONDO	Polpette di manzo al sugo*	1/2 porzione prosciutto cotto	Polpette di legumi*	Nuggets di pollo*	Provolone DOP ½ porzione
	CONTORNO	Carote al vapore *	Insalata mista	Erbette al parmigiano*	Fagiolini*	Patate al prezzemolo*
	FRUTTA	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Risotto al parmigiano	Passato di verdure* con crostini	Tagliatelle con ragù, *piselli e besciamella	Pasta al pesto	Pasta in bianco
	SECONDO	Asiago	Bastoncini di merluzzo*		Frittata al parmigiano	BRUSCITT
	CONTORNO	Fagiolini*	*Spinaci agli aromi	Insalata VERDE	Carote al vapore *	Purè di patate*
	FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Riso ALL'INGLESE	Pasta al pomodoro E OLIVE	Trancio di pizza Margherita	Crema di verdura con farro*	Pasta integrale al ragù*
	SECONDO	Merluzzo GRATINATO*	Mozzarella	1/2porzione di cotto	Polpette di pollo*	Polpette di legumi ½ porzione*
	CONTORNO	Piselli saltati*	Spinaci al forno *	Fagiolini*	Patate*	Carote cotte*
	FRUTTA	Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta allo zafferano	Risotto al POMODORO	Ravioli burro e salvia	Passato di verdure* con crostini
	SECONDO	*Burger vegetale	Uova strapazzate	Arrosto di tacchino	Primo sale	Lonza al forno
	CONTORNO	Spinaci* al parmigiano	*Fagiolini	Carote*	Insalata VERDE	Patate al vapore*
	FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.) 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.

Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

