

SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI OLGiate OLONA - BIANCO In vigore dal 01/03 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta all' olio	Riso all' olio	Pasta all' olio	Riso all' olio	Pasta all' olio
	SECONDO	Prosciutto cotto	Pesce all'olio	Tacchino all'olio	Pollo all' olio	Pesce all' olio
	CONTORNO	Patate*all'olio	Carote* cotte	Patate * all' olio	Carote*cotte	Patate *all' olio
	FRUTTA	MELA	BANANA	MELA	BANANA	MELA
2 SETTIMANA	PRIMO	Riso all' olio	Pasta all 'olio	Riso all' olio	Pasta all' olio	Riso all' olio
	SECONDO	Tacchino all' olio	Merluzzo all' olio	Pollo all' olio	Prosciutto cotto	Pesce all' olio
	CONTORNO	Patate*all'olio	Carote* cotte	Patate * all' olio	Carote* cotte	Patate *all' olio
	FRUTTA	MELA	BANANA	MELA	BANANA	MELA
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta all' olio	Riso all' olio	Pasta all' olio	Riso all' olio	Pasta all' olio
	SECONDO	Prosciutto cotto	Tacchino all' olio	Prosciutto cotto	Pollo all' olio	Pesce all' olio
	CONTORNO	Carote*cotte	Patate* all' olio	Carote*cotte	Patate* all'olio	Carote*cotte
	FRUTTA	MELA	BANANA	MELA	BANANA	MELA
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta all' olio	Riso all' olio	Pasta all' olio	Riso all' olio	Pasta all' olio
	SECONDO	Tacchino all' olio	Pesce all' olio	Pollo all' olio	Prosciutto cotto	Pesce all' olio
	CONTORNO	Patate*all'olio	Carote* cotte	Patate * all' olio	Carote* cotte	Patate *all' olio
	FRUTTA	MELA	BANANA	MELA	BANANA	MELA



“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.” VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%. Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.