

# SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI OLGiate OLONA - NO GLUTINE In vigore dal 01/03 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con riso s/g	Risotto alla parmigiana s/g	Pasta s/g al pesto	Pasta s/g alla zucca*	Pasta s/g agli aromi
	SECONDO	Provolone valpadana DOP 1\2 porz	Arista al forno s/g	<b>Fettuccine di totano gratinate s/g</b>	Sovracoscia di pollo arrosto	<b>Omelette s/g</b>
	CONTORNO	Patate* al forno	Fagiolini* all'olio	Finocchi all'olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Insalata con olive nere
	FRUTTA	Plum cake allo yogurt S/G	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Passato di verdure con riso s/g	Pasta s/g agli aromi	Riso allo zafferano s/g	Pasta s/g con pomodoro e ceci	Pasta s/g con pomodoro e basilico
	SECONDO	Uovo sodo con maionese	<b>Trancetto di merluzzo gratinato s/g con aromi</b>	Straccetti di pollo al limone	Asiago DOP 1\2 porzione	Tonno
	CONTORNO	Patate* al forno	Carote trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Fagiolini * all'olio	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta s/g al pesto	<b>Pasta s/g con ragù di lenticchie</b>	<b>Pizza margherita s/g</b>	<b>Risotto alla parmigiana s/g</b>	Pasta s/g al pomodoro
	SECONDO	Fontal	½ Quadratino di frittata al formaggio s/g	Prosciutto cotto ½ Porzione	Pollo arrosto con aromi alla bolognese	<b>Merluzzo gratinato s/g</b>
	CONTORNO	Julienne di carote e mais	Verdure* miste	Fagiolini* all'olio	Insalata verde con olive	Insalata mista verde e rossa
	FRUTTA	<b>Pane S/G con barretta di cioccolato</b>	Frutta fresca di stagione	Grissini S/G Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	<b>Gnocchi s/g al pomodoro</b>	<b>Risotto s/g alle verdure</b>	Insalata, carote, olive e mais	<b>Crema* di legumi s/g con riso</b>	Pasta s/g con pesto di broccoli
	SECONDO	Tonno	Uovo sodo con maionese	<b>Tagliatelle s/g con ragù di carne</b>	Formaggio spalmabile	<b>Trancetto di merluzzo* panato s/g</b>
	CONTORNO	Finocchi gratinati s/g	Fagiolini all'olio		Patate* al forno	Insalata con cavolo cappuccio
	FRUTTA	Cracker S/G	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione



“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.