

Menù ESTIVO SCUOLA MEDIA COMUNE DI OLGiate OLONA -

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2026/2027 In vigore dal 16/09 con la 2° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto		Gnocchi al ragù di carne	Passato di verdure* e legumi con crostini	
	SECONDO	Affettato di tacchino		Robiola	Straccetti di tacchino con aromi	
	CONTORNO	Pomodori		Insalata verde	Patate al prezzemolo*	
	DESSERT	Frutta fresca		Gelato*	Frutta fresca	
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza		Pasta al pomodoro	Pasta fredda con basilico pomodori e ceci	
	SECONDO	½ Prosciutto cotto		Nuggets di pollo*	Provolone ½	
	CONTORNO	Julienne di carote		Patate al forno*	Erbette* all'olio*	
	DESSERT	Wafer		Frutta fresca	Frutta fresca	
3 SETTIMANA	PRIMO	Ravioli di magro burro e salvia		Focaccia	Pasta con sugo di lenticchie	
	SECONDO	Tonno		Prosciutto cotto	Asiago 1/2	
	CONTORNO	Pomodori in insalata		Fagiolini trifolati*	Insalata verde	
	DESSERT	Gelato*		Frutta fresca	Frutta fresca	
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro		Piadina prosciutto e formaggio	Ravioli di magro burro e salvia	
	SECONDO	Cotoletta di pollo*			Pollo arrosto	
	CONTORNO	Patate al forno*		Insalata verde	Pomodori	
	DESSERT	Frutta fresca		Plumcake	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, CROSTCEI UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/l, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi derivati dei prodotti o a base di (ai sensi dell' Allegato II Reg. UE 1169/11 – d.L.GS 109/92, 88/2009 E S.M.I.). 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.”

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