Menù Ferrarin – Comune di Induno Olona

Primavera- Estate A.S. 2026_2027

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Risotto alla parmigiana	Tagliatelle al ragù*	Minestra di verdure* con farro	Pasta agli aromi
	SECONDO	Merluzzo gratinato*	Fusi di pollo al forno	½ Mozzarella	Polpette di manzo*	Frittata con zucchine*
	CONTORNO	Carote* all'olio	Insalata	Fagiolini* all'olio	Pomodori con olive e insalata	Spinaci* alla parmigiana
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita	Pasta con ricotta e pomodoro	Crema di verdure*	Risotto allo zafferano	Ravioli di magro al pomodoro
	SECONDO	½ Prosciutto cotto	Uova sode	Bocconcini di pollo dorati	Tortino di legumi	Filetto di merluzzo* al limone
	CONTORNO	Fagiolini*	Insalata mista	Patate * al forno	Pomodori	Erbette* al forno
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta olio e parmigiano	Risotto con zucchine*	Pasta pasticciata con ragù piselli e besciamella*	Crema di verdura* con riso	Gnocchi* al pomodoro e basilico
	SECONDO	Uova strapazzate	Formaggio fresco spalmabile		Bresaola	Burger* vegetariano
	CONTORNO	Fagiolini* all'olio	Pomodori con origano	Insalata mista	Patate lesse*	Pomodori e insalata variegata
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta al ragù di lenticchie	Minestra di verdure* con farro	Riso olio e parmigiano	Pasta integrale al pomodoro
	SECONDO	½ Provolone DOP	Lonza panata	Polpettine di manzo* al forno	Platessa* con panure	Uova strapazzate
	CONTORNO	Carote* all'olio	Spinaci* al forno	Insalata con olive e mais	Pomodori e insalata	Fagiolini*
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



Frutta estiva secondo disponibilità: mela, pera, pesca, albicocca, susine, banana, meloni, anguria. 3 tipologie diverse durante la settimana.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 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.

CIRFOOD