MENU INVERNALE NO GLUTINE SCUOLE PRIMARIE COMUNE DI OLGIATE OLONA 2026_27

In vigore dal 16/11 1° settimana		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con riso s/g	Pasta s/g agli aromi	Pasta s/g al pesto	Pasta s/g con crema alla zucca	Risotto alla piemontese s/g
	SECONDO	Provolone valpadana DOP ½ s/g	Fettucine di totano* s/g	Uova strapazzate s/g	Sovracoscia di pollo arrosto s/g	Arista al forno s/g
	CONTORNO	Patate* al forno s/g	Insalata con olive nere s/g	Finocchi* all' olio aromatizzato s/g	Julienne di carote con mais s/g	Fagiolini* all'olio s/g
	PANE FRUTTA /DESSERT	Pane s/g Plumcake allo yogurt s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g
2 SETTIMANA	PRIMO	Passato di verdura* con riso s/g	Pasta s/g agli aromi	Riso con crema allo zafferano s/g	Pasta s/g con pomodori e ceci s/g	Pasta s/g pomodori e basilico
	SECONDO	Frittata s/g	Filetto di merluzzo* gratinato con aromi s/g	Bocconcini di pollo al limone s/g	Asiago DOP ½ s/g	Tonno s/g
	CONTORNO	Patate* al forno s/g	Carote* trifolate s/g	Insalata e cavolo cappuccio s/g	Fagiolini* all' olio s/g	Insalata di finocchi s/g
	PANE FRUTTA/DESSERT	Pane s/g Budino alla vaniglia s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta s/g al pesto	Pasta s/g con ragù di lenticchie s/g	Pizza margherita s/g	Riso alla parmigiana s/g	Vellutata di verdure* con riso s/g
	SECONDO	Fontal s/g	Frittata al formaggio ½ s/g	½ prosciutto cotto s/g	Pollo al forno s/g	Merluzzo gratinato s/g
	CONTORNO	Carote all' olio s/g	Verdure miste * s/g	Fagiolini* all'oio s/g	Insalata verde con olive s/g	Patate al forno* s/g
	PANE FRUTTA	Pane s/g Pane s/g con barretta di cioccolato	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta s/g al pomodoro	Riso alla crema di radicchio s/g	Crema di legumi s/g con riso	Insalata, carote, olive e mais s/g	Pasta s/g con pesto di broccoli
	SECONDO	Tonno s/g	Frittata s/g	Formaggio spalmabile s/g	Lasagna s/g con ragù di bovino	Filetto di merluzzo gratinato* s/g
	CONTORNO	Finocchi* gratinati s/g	Insalata mista verde e mais s/g	Fagiolini* all'olio s/g		Carote saltate s/g
	PANE FRUTTA /DESSERT	Pane s/g Cracker s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g



"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.

CIRFOOD - USO

CIRFOOD

MENU INVERNALE NO GLUTINE SCUOLE SECONDARIE COMUNE DI OLGIATE OLONA 2026_27

In vigore dal 16/11 1° settimana		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di legumi e ortaggi* con riso s/g		Pasta s/g al pesto	Pasta s/g con crema alla zucca	
	SECONDO	Provolone valpadana DOP ½ s/g		Uova strapazzate s/g	Sovracoscia di pollo arrosto s/g	
	CONTORNO	Patate* al forno s/g		Finocchi* all' olio aromatizzato s/g	Julienne di carote con mais s/g	
	PANE FRUTTA /DESSRET	Pane s/g Plumcake allo yogurt s/g		Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	
2 SETTIMANA	PRIMO	Passato di verdura* con riso s/g		Riso con crema allo zafferano s/g	Pasta s/g con pomodori e ceci s/g	
	SECONDO	Frittata s/g		Bocconcini di pollo al limone s/g	Asiago DOP ½ s/g	
	CONTORNO	Patate* al forno s/g		Insalata e cavolo cappuccio s/g	Fagiolini* all' olio s/g	
	PANE FRUTTA/DESSERT	Pane s/g Budino alla vaniglia s/g		Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta s/g al pesto		Pizza margherita s/g	Riso alla parmigiana s/g	
	SECONDO	Fontal s/g		½ prosciutto cotto s/g	Pollo al forno s/g	
	CONTORNO	Carote all' olio s/g		Fagiolini* all'oio s/g	Insalata verde con olive s/g	
	PANE FRUTTA /DESSERT	Pane s/g Pane s/g con barretta di cioccolato		Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta s/g al pomodoro		Crema di legumi s/g con riso	Insalata, carote, olive e mais s/g	
	SECONDO	Tonno s/g		Formaggio spalmabile s/g	Lasagna s/g con ragù di bovino	
	CONTORNO	Finocchi* gratinati s/g		Fagiolini* all'olio s/g		
	PANE FRUTTA/DESSEER	Pane s/g Cracker s/g		Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	Pane s/g Frutta fresca di stagione s/g	



""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.

CIRFOOD - USO

CIRFOOD