MENU INVERNALE VEGANO SCUOLE PRIMARIE COMUNE DI OLGIATE OLONA 2026_27

In vigore dal 16/11 1° settimana		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	CREMA DI ZUCCHINE, CAROTE, PATATE CON RISO NO PARM	PASTA E VERDURE NO PARM	Pasta OLIO E BASILICO NO PARM	Pasta integrale con crema alla zucca NO PARM	RISO AL POMODORO NO PARM
	SECONDO	HUMMUS DI CECI	LEGUMI IN UMIDO	HAMBURGER VEGETARIANO*	FARINATA DI CECI	LEGUMI IN UMIDO
	CONTORNO	Patate* al forno	Insalata con olive nere	Finocchi* all' olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	Fagiolini* all'olio
	PANE FRUTTA /DESSERT	Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Passato di verdura* con orzo NO PARM	PASTA E VERDURE NO PARM	Riso con crema allo zafferano NO PARM	Pasta con pomodori e ceci NO PARM	Pasta integrale pomodori e basilico NO PARM
	SECONDO	FARINATA DI CECI	HAMBURGER VEGETARIANO*	HUMMUS DI CECI	HAMBURGER DI LEGUMI E PATATE	LEGUMI IN UMIDO
	CONTORNO	Patate* al forno	Carote* trifolate	Insalata e cavolo cappuccio	Fagiolini* all' olio	Insalata di finocchi
	PANE FRUTTA/DESSERT	Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	PASTA OLIO E BASILICO	Pasta con ragù di lenticchie NO PARM	FOCACCIA	RISO E VERDURE NO PARM	CREMA DI PATATE E CAROTE CON RISO NO FORM
	SECONDO	HAMBURGER VEGANO*	FARINATA DI CECI	LEGUMI	FARINATA DI CECI	HAMBURGER VEGANO*
	CONTORNO	Carote all' olio	Verdure miste *	Fagiolini* all'oio	Insalata verde con olive	Patate al forno*
	PANE FRUTTA	Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Grissini Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	PASTA AL POMODORO NO PARM	Riso alla crema di radicchio NO PARM	Crema di legumi con orzo NO PARM	PASTA AL POMODORO NO PARM	PASTA E BROCCOLI NO PARM
	SECONDO	HUMMUS DI CECI	FARINATA DI CECI	HAMBURGER VEGANO*	LEGUMI IN UMIDO	HAMBURGER VEGANO*
	CONTORNO	Finocchi*ALL'OLIO	Insalata mista verde e mais	Fagiolini* all'olio	Insalata, carote olive e mais	Carote saltate
	PANE FRUTTA /DESSERT	Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	Pane 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.

CIRFOOD

MENU INVERNALE VEGANO SCUOLE SECONDARIE COMUNE DI OLGIATE OLONA 2026_27

In vigore dal 16/11 1° settimana		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	CREMA DI ZUCCHINE, CAROTE, PATATE CON RISO NO PARM		Pasta OLIO E BASILICO NO PARM	Pasta integrale con crema alla zucca NO PARM	
	SECONDO	HUMMUS DI CECI		HAMBURGER VEGANO*	FARINATA DI CECI	
	CONTORNO	Patate* al forno		Finocchi* all' olio aromatizzato	Julienne di carote con mais	
	PANE FRUTTA /DESSRET	Pane integrale Frutta fresca di stagione		Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
2 SETTIMANA	PRIMO	Passato di verdura* con orzo NO PARM		Riso con crema allo zafferano NO PARM	Pasta con pomodori e ceci NO PARM	
	SECONDO	FARINATA DI CECI		HUMMUS DI CECI	HAMBURGER DI LEGUMI E PATATE	
	CONTORNO	Patate* al forno		Insalata e cavolo cappuccio	Fagiolini* all' olio	
	PANE FRUTTA/DESSERT	Pane integrale Frutta fresca di stagione		Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
3 SETTIMANA	PRIMO	PASTA OLIO E BASILICO		FOCACCIA	RISO E VERDURE NO PARM	
	SECONDO	HAMBURGER VEGANO*		LEGUMI	FARINATA DI CECI	
	CONTORNO	Carote all' olio		Fagiolini* all'oio	Insalata verde con olive	
	PANE FRUTTA /DESSERT	Pane integrale Frutta fresca di stagione		Grissini Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	
4 SETTIMANA	PRIMO	PASTA AL POMODORO NO PARM		Crema di legumi con orzo NO PARM	PASTA AL POMODORO NO PARM	
	SECONDO	HUMMUS DI CECI		HAMBURGER VEGANO*	LEGUMI IN UMIDO	
	CONTORNO	Finocchi*ALL'OLIO		Fagiolini* all'olio	Insalata, carote olive e mais	
	PANE FRUTTA/DESSEER	Pane integrale Frutta fresca di stagione		Pane Frutta fresca di stagione	Pane 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.

CIRFOOD - USO

CIRFOOD