



COMUNE DI CASTIGLIONE OLONA
MENU INVERNALE COVID19 - SCUOLA SECONDARIA



1° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PASTA AL PESTO SVIZZERA AL FORNO* PISELLI* TORTINA		PASTA PASTICCIATA FORMAGGIO SPALMABILE SPINACI* YOGURT		

2° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
GNOCCHI AL POMODORO COTOLETTA DI POLLO BROCCOLI* BUDINO		PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO CAROTE* BARRETTA DI CIOCCOLATO		

3° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PASTA OLIO E GRANA LIMANDA* IMPANATA ZUCCHINE* CROSTATINA		PASTA AL TONNO FORMAGGIO PATATE AL FORNO* YOGURT		

4° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI* BUDINO		RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA SPINACINE* TRIS DI VERDURE* MOUSSE DI FRUTTA		

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati
Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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.