



COMUNE DI CASTIGLIONE OLONA

MENU INVERNALE COVID19 - SCUOLA PRIMARIA



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 OLIO E GRANA PESCE GRATINATO AL FORNO* PATATE AL FORNO*	PASTA PASTICCATA FORMAGGIO SPALMABILE SPINACI* YOGURT	PASSATO DI VERDURA* CON PASTA FRITTATA DI ZUCCHINE* FAGIOLINI*	RISOTTO ALLA PARMIGIANA POLPETTE DI RICOTTA CAROTE *

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	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE* TOTANI* IN UMIDO CON PISELLI	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO CAROTE* BARRETTA DI CIOCCOLATO	RISO CON VERDURE* ARISTA DI MAIALE AL FORNO CAVOLFIORI GRATINATI*	PASTA E FAGIOLI HAMBURGER VEGETARIANO ERBETTE*

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 CON VERDURE POLPETTE AL SUGO* PURE'	PASTA AL TONNO FORMAGGIO PATATE AL FORNO* YOGURT	RISO CON I PISELLI* TACCHINO AL FORNO* BROCCOLI*	PASTA AI FORMAGGI FRITTATA AL FORMAGGIO SPINACI*

4° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI* BUDINO	PASTA AI BROCCOLI* POLLO AL FORNO INSALATA MISTA	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA SPINACINE DI POLLO* TRIS DI VERDURE* MOUSSE DI FRUTTA	PASTA AL POMODORO MERLUZZO AL FORNO* CAROTE*	PIZZOCCHERI MOZZARELLINE FINOCCHI GRATINATI*

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.