



COMUNE DI CASTIGLIONE OLONA  
**MENU ESTIVO - SCUOLA PRIMARIA**



ENTRA IN VIGORE IL 04 APRILE 2022

1° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO CAROTE  YOGURT	PASTA OLIO E.V.O. E PARMIGIANO PESCE GRATINATO AL FORNO* FAGIOLINI*  FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO COTOLETTA DI POLLO* INSALATA MISTA  BARRETTA AL CIOCCOLATO	PASTA AL RAGU' DI PESCE* POLPETTE DI RICOTTA SPINACI*  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PREZZEMOLO FRITTATA CAROTE JULIENNE  FRUTTA DI STAGIONE

2° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA COSCE DI POLLO AL FORNO FINOCCHI JULIENNE  CROSTATINA	PASSATO DI VERDURA CON RISO* BRESAOLA PATATE*  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA FREDDA AL TONNO FRITTATA ERBETTE*  BUDINO	PASTA AL POMODORO CROCCHETTE DI PESCE* BROCCOLI*  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO MOZZARELLA POMODORI  FRUTTA DI STAGIONE

3° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PASTA TRICOLORE OLIO E.V.O. E PARMIGIANO PROVOLONE CAVOLO CAPPUCCIO  TORTINA	PASTINA IN BRODO VEGETALE FRITTATA PISELLI*  FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI*  YOGURT	PASTA E BROCCOLI* FETTUCINE DI TOTANO GRATINATE* INSALATA VERDE  FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA LONZA AL FORNO CAROTE JULIENNE  FRUTTA DI STAGIONE

4° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PASTA AL POMODORO WURSTEL TRIS DI VERDURA  BUDINO	RISO OLIO E.V.O. E PARMIGIANO POLPETTE DI POLLO POMODORI  FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO BASTONCINI DI PESCE* INSALATA MISTA  BARRETTA AL CIOCCOLATO	PIADINA PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO CAROTE JULIENNE  FRUTTA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA* UOVA SODE PATATE  FRUTTA DI STAGIONE

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.