



COMUNE DI CASTIGLIONE OLONA
MENU ESTIVO - SCUOLA MATERNA
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	PASTA OLIO E.V.O. E PARMIGIANO PESCE GRATINATO AL FORNO* FAGIOLINI*	RISOTTO ALLO ZAFFERANO COTOLETTA DI POLLO* INSALATA MISTA	PASTA AL RAGU DI PESCE POLPETTE DI RICOTTA SPINACI*	PASTA AL POMODORO FRITTATA PISELLI
YOGURT	BISCOTTI E TE'	PUREA DI MELA E BANANA	PANE E MARMELLATA	BUDINO

2° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA PROVOLONE FINOCCHI JULIENNE	PASSATO DI VERDURA CON RISO* BRESAOLA PATATE*	PASTA FREDDA AL TONNO FRITTATA ERBETTE*	GNOCCHI AL POMODORO CROCHETTE DI PESCE* BROCCOLI*	PASTA AL PESTO MOZZARELLA POMODORI
SUCCO DI FRUTTA E GRISSINI	YOGURT	CRAKER E TE'	LATTE E FETTE BISCOTTATE	BUDINO

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 COSCE DI POLLO AL FORNO CAVOLO CAPPUCCIO	PASTINA IN BRODO VEGETALE FRITTATA PATATE AL FORNO*	PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI*	PASTA ALLO ZAFFERANO FETTUCCINE DI TOTANO GRATINATE* POMODORI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA LONZA AL FORNO ZUCCHINE AL FORNO*
YOGURT	TORTINA E TE'	PUREA DI MELA E BANANA	SUCCO DI FRUTTA E GRISSINI	BUDINO

4° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PASTA AL POMODORO SPALMABILE TRIS DI VERDURA	RISO OLIO E.V.O. E PARMIGIANO POLPETTE DI POLLO POMODORI	PASTA AL PESTO BASTONCINI DI PESCE* INSALATA MISTA	PIADINA PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO CAROTE JULIENNE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA* UOVA SODE PATATE
PUREA DI MELA E BANANA	PANE E MARMELLATA	YOGURT	LATTE E FETTE BISCOTTATE	BUDINO

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.