



COMUNE DI CASTIGLIONE OLONA
MENU INVERNALE - SCUOLA MATERNA 2022-2023
DAL 2 NOVEMBRE 2022



1° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO PROVOLONE SPINACI FRUTTA	//PIATTO UNICO POLENTA E BRUSCITT CAROTE JULIENNE FRUTTA	PASTA OLIO E PARMIGIANO BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE PISELLI FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI E ORTAGGI CON ORZO 1/2 PROSCIUTTO COTTO PATATE FRUTTA	RISOTTO AL POMODORO FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO INSALATA VERDE FRUTTA

2° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
//PIATTO UNICO PIZZA MARGHERITA FAGIOLINI E MAIS FRUTTA	CREMA DI ORTAGGI CON FARRO COTOLETTA DI LONZA PANATE PURE' FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE PRIMOSALE INSALATA VERDE E ROSSA FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA FILETTO DI PLATESSA GRATINATO CAVOLO CAPPUCCIO FRUTTA	PASTA AGLI AROMI FRITTATA ALLE VERDURE FINOCCHI GRATINATI FRUTTA

3° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
RISI E BISI (asciutto) MOZZARELLA SPINACI FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VERDURA POLPETTE DI POLLO FAGIOLINI FRUTTA	GNOCCHI POMODORO E BASILICO FRITTATA AL PARMIGIANO INSALATA VERDE E FINOCCHI FRUTTA	//PIATTO UNICO PASTA PASTICCIA CAROTE JULIENNE FRUTTA	PASSATO DI ORTAGGI CON CROSTINI MERLUZZO AL LIMONE PATATE AL FORNO FRUTTA

4° SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
PASTA POMODORO E BASILICO PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI E MAIS FRUTTA	RISO ALL'INGLESE FILETTO DI PLATESSA PANATA INSALATA VERDE E ROSSA FRUTTA	TAGLIATELLE AL RAGU' ASIAGO 1/2 PORZIONE ERBETTE AL FORNO FRUTTA	CREMA DI VERDURE CON FARRO COSCE DI POLLO AL FORNO PURE' FRUTTA	PASTA OLIO E PARMIGIANO POLPETTE DI LEGUMI BROCCOLI FRESCHI 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.