

Menù scuole e domiciliari Comune di Venegono

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2023-2024

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Risotto alla cantonese*	Agnolotti di magro olio e salvia	Crema di verdure* con pastina	Pasta con sugo al tonno
	SECONDO	Sovracosce di pollo	Formaggio ½ porzione	Merluzzo* impanato	Arrosto di vitello	Uova strapazzate
	CONTORNO	Zucchine al forno	Pomodori in insalata	Insalata mista	Patate prezzemolate*	Carote julienne e mais
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto di zucchine	Pizza margherita	Pasta al grana	Gnocchi al pomodoro	Risotto alla parmigiana
	SECONDO	Formaggio	Prosciutto cotto ½ pz	Cotoletta di lonza alla milanese	Nasello gratinato*	Sformatino di ricotta e verdure*
	CONTORNO	Pomodori in insalata	Insalata verde	Fagiolini* trifolati	Carote al vapore*	Carote julienne
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto	Pasta pasticciata	Pasta alle melanzane*	Crema di zucchine* con riso
	SECONDO	Tonno all'olio	Scaloppe di lonza alla pizzaiola	Formaggio ½ porzione	Bocconcini di pollo al forno	Rotolino di frittata
	CONTORNO	Insalata mista	Carote* gratinate	Pomodori in insalata	Erbette* alla parmigiana	Patate al forno
	DESSERT	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Risotto alla parmigiana MEDIE: tagliatelle al pomodoro	Tagliatelle al pomodoro	Pizza margherita	Pasta agli aromi	Pasta alle verdure*
	SECONDO	Uova strapazzate	Pollo al forno	Prosciutto cotto ½ pz	Crocchette di legumi*	Totani* impanati
	CONTORNO	Fagiolini* trifolati	Pomodori in insalata	Carote julienne	Insalata mista	Zucchine trifolate
	DESSERT	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Data inizio: 15 aprile 2024

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.

