

Menù scuole primaria e secondaria Comune di Venegono

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2026-2027 | in vigore dal 14 settembre (3^a settimana)

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Riso alla cantonese*	Agnolotti di magro olio e salvia	Crema di verdure* con orzo	Pasta al ragù di lenticchie
	SECONDO	Sovracosce di pollo	Formaggio ½ porzione	Merluzzo* impanato	Arrosto di lonza al forno	½ pz di frittata
	CONTORNO	Zucchine *al forno	Pomodori in insalata	Insalata mista	Patate* al forno	Carote julienne e mais*
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato*	Frutta fresca	Frutta fresca
	PANE	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	PRIMO	Riso all'inglese	Pizza margherita	Carote julienne	Gnocchi al pomodoro	Pasta con pomodoro e ceci
	SECONDO	Uovo sodo	Tonno all'olio ½ pz	Pasta con ragù di manzo e besciamella	Merluzzo* dorato	½ porzione di formaggio
	CONTORNO	Fagiolini* agli aromi	Insalata verde		Zucchine* trifolate	Pomodori in insalata
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
	PANE	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto allo zafferano	Pasta alle melanzane	Pasta al grana	Crema di piselli* con riso	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Tonno all'olio	Bocconcini di pollo	Cotoletta di lonza alla milanese	Formaggio ½ porzione	Bastoncini di pesce*
	CONTORNO	Insalata verde	Pomodori	Carote julienne	Patate* al forno	Zucchine* al forno
	DESSERT	Gelato*	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	PANE	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta e ceci	Tagliatelle al pomodoro	Pizza margherita	Pasta al pesto di zucchine*	Risotto alla parmigiana
	SECONDO	½ pz aff. di tacchino	Pollo al forno	Formaggio spalmabile	Uovo strapazzato	Totani* impanati
	CONTORNO	Insalata verde con mais* e olive	Zucchine* gratinate	Carote* all'olio	Pomodori	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
	PANE	Pane	Pane	Grissini	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

*Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

