

Menù scuole Comune di Venegono

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2025-2026 | in vigore dal 13 aprile 1^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 vitello	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	Pasta con ragù di manzo e besciamella	Gnocchi al pomodoro	Pasta con pomodoro e ceci
	SECONDO	Uovo sodo	Tonno all'olio ½ pz		Nasello dorato*	½ porzione di formaggio
	CONTORNO	Fagiolini* agli aromi	Insalata verde	Carote julienne	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 gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

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.