

Menù Scuola primaria Comune di Gorla Minore

Primavera - Estate A.S. 2024-2025 **IN VIGORE DALLA QUARTA SETTIMANA LUNEDÌ 16/09/2024**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi e Parmigiano	Risotto zucchine e zafferano	Insalata mista	Zuppa di verdure e legumi* con orzo	Pasta al pomodoro
	SECONDO	Bastoncini di merluzzo*	Bocconcini di pollo dorati	Pasta pasticciata	Provolone Valpadana DOP ½ porzione	Quadrotto di frittata al parmigiano
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	Julienne di carote fresche	Frutta fresca	Patate al prezzemolo	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale pomodoro e peperoni	Risotto alla parmigiana	Pasta alla mediterranea	Pasta al pomodoro	Pasta olio e Parmigiano
	SECONDO	Ricotta	Arrosto/straccetti di tacchino agli aromi	Fettuccine di totano gratinate*	Uova strapazzate	Polpette di legumi al pomodoro*
	CONTORNO	Insalata mista	Julienne di carote fresche	Fagiolini in insalata*	Pomodori in insalata	Insalata con olive
	DESSERT	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine	Pasta integrale con ragù di verdure*	Risotto al pomodoro	Pasta olio e Parmigiano	Crema di verdure* con riso
	SECONDO	Prosciutto cotto	Frittata al forno con zucchine	Fusello di pollo arrosto	Provolone	Insalata di merluzzo con patate, pomodori e olive*
	CONTORNO	Julienne di carote fresche	Fagiolini all'olio*	Erbette al forno*	Insalata verde	
	DESSERT	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Zuppa di verdure e legumi* con farro	Ravioli di magro burro e salvia	Pasta crema di basilico	Riso all'inglese
	SECONDO	Pollo arrosto	Mozzarella ½ porzione	Merluzzo gratinato*	Bocconcini di tacchino alla livornese	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata verde	Patate prezzemolate	Pomodori in insalata	Julienne di carote	Spinaci all'olio*
	DESSERT	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca



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 PIU' 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 sensibilità/ 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.