



# MENU AUTUNNO-INVERNO

COMUNE DI MARNATE - SCUOLA PRIMARIA  
DAL 07 gennaio della 2° settimana



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta al pesto Frittata Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca	Passato verdure* con riso Fusi di pollo al forno Cavoli all'olio Pane Frutta fresca	Pizza margherita Insalata verde Pane integrale Frutta fresca	Lasagne* al ragù Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di mare* Erbette* Frutta Frutta fresca
2° settimana	Ravioli olio e salvia Uova sode Finocchi al forno Pane Frutta fresca	Crema di lenticchie con orzo Patate lesse Pane Frutta fresca	Polenta e Bruschi Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Polpette di Legumi Carote Julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Insalata di merluzzo* con patate e olive Pane Frutta fresca
3° settimana	Pasta integrale al ragù di verdure* Formaggio da taglio Spinaci saltati* Pane Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Uova strapazzate Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Straccetti di pollo/tacchino al forno Insalata verde Pane integrale Frutta fresca	Pasta con pesto di broccoli* Arrostito di lonza Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Polpettine di pesce* Carote julienne Pane Frutta fresca
4° settimana	Pasta alla pizzaiola Frittata semplice Insalata mista Pane Frutta fresca	Passato di verdure* con crostini Arrostito di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta allo zafferano Spalmabile Finocchi Pane integrale Frutta fresca	Pasta ragù di ceci e pomodoro Carote julienne Pane Frutta fresca	Riso all'olio e aromi Platessa* gratinata Verdure in pinzimonio Pane Frutta fresca

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/l/kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta catering.

\* PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

elior®

