

MENU PRIMAVERA-ESTATE

COMUNE DI MARNATE
SCUOLA PRIMARIA

In vigore dal 07 aprile 2025 - 1^SETTIMANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana dal 07/04 al 13/04 dal 05/05 al 11/05 dal 02/06 al 08/06	Ravioli olio e salvia Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo al forno Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine e basilico Polpette di ceci Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Passato di verdura° con riso Formaggio da taglio Pomodori e origano Pane Frutta fresca	Insalata di merluzzo* con olive e patate Zucchine* Pane Frutta fresca
2° settimana dal 14/04 al 20/04 dal 12/05 al 18/05	Pasta al pesto genovese Piselli* al forno Pomodoro in insalata Pane Frutta fresca	Lasagne° al ragù Insalata verde Pane Frutta fresca	Passato di verdura° Arrosto di tacchino Patate* al forno Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale al ragù di legumi Carote al timo Pane Frutta fresca	Insalata di riso con verdure Platessa* alla mugnaia Finocchi (a disponibili crudi, oppure cotti) Pane Frutta fresca
3° settimana dal 21/04 al 27/04 dal 19/05 al 25/05	Pasta alla norma Affettato di tacchino freddo Fagiolini* e mais* Pane Frutta fresca	Orzo alle verdure Hamburger di manzo Pomodori e cetrioli Pane Frutta fresca	Pasta integrale alla pizzaiola Uova strapazzate Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Risotto allo zafferano Polpettine di legumi Zucchine* Pane Frutta fresca	Pasta all'olio aromatizzato Platessa* gratinata Carote julienne Pane Frutta fresca
4° settimana dal 28/04 al 04/05 dal 26/05 al 01/06	Pizza margherita Insalata verde Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura° con farro Arrosto di tacchino agli aromi Finocchi (a disponibili crudi, oppure cotti) Pane integrale Frutta fresca	Pasta integrale allo zafferano Merluzzo* limone e prezzemolo Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Fagioli al prezzemolo Zucchine* gratinati 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/litkg; 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
° INGREDIENTE SURGELATO ALL'ORIGINE



ELIOR GROUP