



Comune di Barlassina Menù Autunno/Inverno a.s. 2023-2024

MENU STANDARD

IN VIGORE DA LUNEDI' 13 NOVEMBRE 2023

Da lunedì 13 novembre (lunedì della 3° settimana)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Pasta allo zafferano Affettato di tacchino *Fagiolini all'olio Pane Taralli	Crema di carote con orzo Arrosto di lonza al latte *Piselli in umido Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Crescenza Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese Insalata Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pesto *Bastoncini di pesce Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pomodoro Primosale *Erbette al forno Pane Trancetto al cacao	Vellutata di zucca con crostini Arrosto di lonza Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Prosciutto cotto Insalata di finocchi Pane integrale Frutta fresca di stagione	Polenta Ragù di carne Fagiolini all'olio Pane Plumcake	Riso allo zafferano *Platessa impanata Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Riso al pomodoro Asiago *Piselli all'olio Pane Schiacciata	Pastina in brodo vegetale Nuggets di pollo Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita *Fagiolini all'olio Pane integrale Budino	Pasta olio e parmigiano Affettato di tacchino Insalata di finocchi Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure *Hamburger di pesce Insalata Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Ravioli di magro olio e salvia Spalmabile *Spinaci all'olio Pane Snack al latte	Passato di verdura e legumi con farro Cosce di pollo al forno *Broccoletti all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta pasticciata Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Riso alla zucca *Nuggets di merluzzo Insalata Pane Crostatina	Gnocchi al pomodoro Spalmabile Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione

I prodotti contrassegnati con “*” potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni 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, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

