

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



NO Frutta Secca

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 olio, basilico *Bastoncini di pesce Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pomodoro Primosale *Erbette al forno Pane Privolat	Vellutata di zucca con RISO 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 Privolat	Riso allo zafferano *Platessa impanata SG Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Riso al pomodoro Asiago *Piselli all'olio Pane Schiacciata	Pastina in brodo vegetale Straccetti di tacchino Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita *Fagiolini all'olio Pane integrale Dessert riso vaniglia	Pasta olio e parmigiano Affettato di tacchino Insalata di finocchi Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure *Hamburger di pesce SG Insalata Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Ravioli SG olio e salvia Spalmabile *Spinaci all'olio Pane Privolat	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 Privolat	Gnocchi SG 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.

