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

Senza Glutine INVERNO 2023-2024
Da lunedi 13 novembre (lunedi della 3° settimana)

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