

BARLASSINA Menù Autunno/Inverno a.s. 2024-2025

In vigore dal 21/10/2024 (partenza dalla 4° settimana)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Pasta al pesto *Polpette di legumi *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote* con orzo *Totani in umido *Piselli in umido Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Cosce di pollo Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla bolognese *Spinaci Pane Yogurt alla frutta	Pasta allo zafferano Crescenza Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta all'olio Affettato di tacchino *Erbette al forno Pane Frutta fresca di stagione	*Vellutata di zucca con riso Frittata Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e tonno Formaggio spalmabile *Broccoletti all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Polenta Ragù di carne *Fagiolini all'olio Pane DOLCE SEMPLICE	Pasta pomodoro e fagioli Insalata con cavolo cappuccio Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Riso al pomodoro Uova strapazzate *Spinaci Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Asiago *Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Farinata di ceci Insalata di finocchi Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita *Fagiolini all'olio Pane integrale Budino	Pasta al ragù di verdure* *Crocchette di pesce Insalata Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Ravioli di magro olio e salvia Formaggio spalmabile *Broccoletti all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura e legumi con farro Cosce di pollo al forno *Patate all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta pasticciata Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Riso alla zucca* Uova strapazzate *Carote cotte Pane DOLCE SEMPLICE	Gnocchi al pomodoro *Merluzzo gratinato *Erbette 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.