



Comune di Barlassina Scuola Primaria

Menù Primavera/Estate 2025 - NO CARNE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° Settimana	Risotto al pomodoro FORMAGGIO Zucchine trifolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi Frittata Insalata Pane Frutta fresca di stagione	PASTA POMODORO E TONNO Mozzarella ½ pz Pomodori Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Insalata mista Pane Gelato	Pasta integrale al ragù vegetale Polpette di merluzzo* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta al pesto Frittata Pomodori in insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e fagioli cannellini Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al pesto di zucchine BURGER VEGANO Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta alla norma PESCE OLIO *Erbette all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Formaggio fresco Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta olio e parmigiano Asiago Carote/Mais/Olive Pane Gelato	Passato di verdura con crostini PESCE OLIO Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano FRITTATA *Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di merluzzo Insalata con mais Pane Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Gnocchi al pomodoro FRITTATA *Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Falafel Carote cotte Pane integrale Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con farro Formaggio Insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto BURGER VEG *Spinaci gratinati Pane Dolce semplice	Pasta al tonno Carote julienne 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 medianpresentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

