

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

**NO CARNE**

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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>1° Settimana</b>	Pasta al pesto Polpette di legumi *Fagiolini all'olio Pane Taralli	Crema di carote con orzo Totani in umido *Piselli in umido Pane integrale Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Formaggio Finocchi in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne pomo e besciamella Spinaci Pane Yogurt alla frutta	Pasta allo zafferano Crescenza Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
<b>2° Settimana</b>	Pasta all'olio Burger vegano *Erbette al forno Pane CRACKER	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 Bruscitti di pesce *Fagiolini all'olio Pane DOLCE SEMPLICE	Pasta pomodoro e fagioli Insalata con cavolo cappuccio Pane Frutta fresca di stagione
<b>3° Settimana</b>	Riso al pomodoro Uova strapazzate *Spinaci Pane Schiacciata	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
<b>4° Settimana</b>	Ravioli di magro olio e salvia Formaggio spalmabile *Broccoletti all'olio Pane DOLCE SEMPLICE	Passato di verdura e legumi con farro Burger vegano *Patate all'olio Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta pomo e besciamella 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