

Comune di BRUGHERIO a.s. 2025-2026 Menù Estivo

scuola Secondaria KENNEDY

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta al Pesto Bresaola olio e limone Insalata Pane Integrale – Yogurt	Pasta al ragù bianco Primo sale Insalata e mais Pane Integrale. – Gelato*	Ravioli di magro olio e salvia Farinata di ceci/ceci in insalata Cavolfiori* all'olio Pane Integrale – Frutta di Stagione	Pasta agli aromi Bruscitti di manzo Carote* baby all'olio Pane Integrale – Frutta di stagione
Mercoledì	Riso olio e parmigiano Polpette di manzo* al pomodoro Broccoli* all'olio Pane – Frutta di Stagione	Pasta integrale all'amatriciana Cotoletta di pollo Carote* baby all'olio Pane – frutta di stagione	Pasta al Pesto Caprese (mozzarella e pomodori) Pane – Yogurt	Pizza margherita ½ porz. Affett. Di tacchino Fagiolini* all'olio Crackers/grissini – Gelato*
	5° settimana	6° settimana	7° settimana	8° settimana
Lunedì	Pasta con pesto di zucchine Formaggio spalmabile Insalata, Mais, Olive Nere Pane Integrale – Yogurt	Focaccia Prosciutto cotto Carote Julienne Crackers/grissini – Gelato*	Insalata di pasta Scaloppina di pollo al limone ½ porz Carote julienne Pane Integrale – Frutta di stagione	Pizza Margherita Pr. Cotto ½ porzione Carote baby* all'olio Crackers/grissini- gelato*
Mercoledì	Riso allo zafferano Platessa* impanata Piselli* all'olio Pane – Frutta di Stagione	Pasta al pesto Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane-Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Frittata agli aromi Pomodori Pane – Budino vaniglia	Insalata di riso Tonno ½ porz Fagiolini* all'olio Pane-frutta 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 contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione."

