Comune di BRUGHERIO a.s. 2026-2027 Menù Autunno - Inverno

scuola Secondaria KENNEDY

	1° settimana 2/11 28/12 22/02	2° settimana 9/11 04/01 01/03	3° settimana 16/11 11/01 08/03	4° settimana 23/11 18/01 15/03
Lunedì	Ravioli di magro olio e salvia Hamburger di Manzo Erbette* all'Olio Aromatico Pane Integrale – Frutta di stagione	Pasta Integrale al Ragù Bolognese Piselli* Finocchi Julienne Pane Integrale – Plumcake	Passato di verdure con crostini Polpette di manzo *Purè* Pane Integrale – Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Spezzatino di tacchino agli aromi Insalata e Olive Pane Integrale – Frutta di stagione
Mercoledì	Pastina in Brodo Vegetale Pollo Arrosto Patate al forno Pane – Frutta di Stagione	Vellutata di Verdure Spezzatino di Manzo Polenta Pane – Frutta di stagione	Pasta alla Pizzaiola Bocconcini di pollo impanati Cavolfiori Pane – Frutta di stagione	Lasagne alla Bolognese ½ porz. Mozzarella Spinaci* all'Olio Pane – frutta di stagione
	5° settimana 30/11 25/01 22/03	6° settimana 7/12 01/02 29/03	7° settimana 14/12 08/02 05/04	8° settimana 21/12 15/02 12/04
Lunedì	Ravioli di magro olio e salvia Frittata al formaggio *Erbette* all'olio* Pane Integrale – Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù bolognese ½ Formaggio asiago Spinaci* all'Olio Pane Integrale – Frutta di stagione	Pasta Integrale al Pesto Frittata con patate Carote lesse Pane Integrale – Frutta di stagione	Pasta al Pomodoro Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini* all'olio Pane Integrale – Frutta di stagione
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale Lenticchie in umido Purè Pane – Frutta di Stagione	Crema di verdure con orzo Cotoletta di pollo Patate al forno Pane- Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese Ceci in insalata Insalata mais e carote Pane – Dessert alla vaniglia	Pasta al ragù di pesce* Formaggio spalmabile Carote julienne 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."