

Comune di BRUGHERIO a.s. 2024-2025 Menù Estivo inizio lunedì 14 Aprile – 1° settimana
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 Integr. – Gelato*	Ravioli di magro olio e salvia Affettato di tacchino Cavolfiori* all'olio Pane Integr. – Frutta di Stagione	Pasta agli aromi Brusciti di manzo Carote* baby all'olio Pane Integr. – 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 – Yogurt	Pasta al Pesto Caprese (mozzarella e pomodori) Pane – Yogurt	Pizza margherita Prosciutto cotto(1/2 porz.) 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*	Pasta Pomodoro e basilico Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane Integrale – Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e salvia Tonno all'olio di oliva Insalata, mais e olive nere Pane Integr. – Frutta di stagione
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 con patate Pomodori Pane – Budino al cioccolato	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porz.) Fagiolini* all'olio Crackers/grissini- Gelato*

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."

