

MENU ESTIVO

SEZIONE PRIMAVERA COMUNE DI CARATE BRIANZA

A.S. 2025/2026 rev marzo 2026 dal 13 APRILE 2026



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	PASTA ALL'OLIO AFFETTATO DI TACCHINO ERBETTE* FRUTTA	PASSATO DI VERDURE CON LEGUMI* PETTO DI POLLO AL FORNO (1/2 PORZIONE) PATATE AL FORNO FRUTTA	PASTA AL PESTO BASTONCINI DI PESCE AL FORNO * POMODORI FRUTTA	RISO AL POMODORO PROVOLONE CAVOLO CAPPUCCIO E MAIS FRUTTA	PIZZA MARGHERITA ½ PORZIONE PROSCIUTTO COTTO CAROTE JULIENNE FRUTTA
2° SETTIMANA	AGNOLOTTI DI MAGRO ALL'OLIO UOVA STRAPAZZATE CON PROSCIUTTO INSALATA MISTA FRUTTA	PASTA POMODORO E BASILICO LONZA AL FORNO FAGIOLINI* FRUTTA	MINISTRINA IN BRODO LIMANDA* GRATINATA PATATE ARROSTO FRUTTA	PASTA TONNO E OLIVE POMODORI YOGURT	RISO E PISELLI* (1/2 PORZIONE) FORMAGGIO SPALMABILE (1/2 PORZIONE) CAROTE JULIENNE FRUTTA
3° SETTIMANA	PASTA AL PESTO BASTONCINI DI PESCE AL FORNO* POMODORI FRUTTA	PASTA MIMOSA TORTINO CON FORMAGGIO E LENTICCHIE CAROTE JULIENNE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI EDAMER PATATE PREZZEMOLATE FRUTTA	RISO ALLA PARMIGIANA BOCCONCINI POLLO AL FORNO FAGIOLINI* FRUTTA	PIZZA MARGHERITA ½ PORZIONE PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA FRUTTA
4° SETTIMANA	PASTA CON POMODORO E OLIVE MOZZARELLA FAGIOLINI* FRUTTA	RISO FREDDO* CON TONNO POMODORI YOGURT	PASTA ALL'OLIO FRITTATA AL FORMAGGIO CAROTE JULIENNE FRUTTA	MINISTRINA IN BRODO LONZA ALLA PIZZAIOLA PATATE AL FORNO FRUTTA	LASAGNE ALLA BOLOGNESE ERBETTE* FRUTTA

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI, FAMILIARI, ECC..) A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del reg. UE1169/11-allegato II e s.m.i.) cereali contenenti glutine(grano, segale, orzo, avena, farro kamut e i loro ceppi ibridati) crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci 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.

QUALORA SI NECESSITASSE DI DIETA SANITARIA E/O ETICO RELIGIOSA SI RICORDA DI PRESENTARE IDONEA CERTIFICAZIONE MEDICA, AFFINCHÈ IN FASE DI PRODUZIONE VENGANO FORMULATI PASTI PERSONALIZZATI, PRIVI DEGLI ALLERGENI PER CUI RISULTA DOCUMENTATA UNA SENSIBILIZZAZIONE E/O ALLERGIA

Ogni venerdì pane integrale N.B. - le verdure potrebbero variare in base alla disponibilità del prodotto

*alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

