

Comune di BRUGHERIO a.s. 2024-2025 Menù Autunno - Inverno inizio lunedì 04/11/24 2° settimana
scuola Secondaria KENNEDY

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Pasta al Pomodoro e Pesto Hamburger di Manzo Erbette* all'Olio Aromatico Pane Integrale – Wafers	Pasta Integrale al Ragù Bolognese ½ porz. Grana Padano Finocchi Julienne Pane Integr. – Frutta di Stagione	Riso ai Formaggi Bocconcini di Pollo Impanati Carote Baby* all'Olio Pane Integr. – Frutta di Stagione	Ravioli di Magro Olio e Salvia Tonno all'Olio d'Oli Insalata e Olive Pane Integr. – Budino Vaniglia
Mercoledì	Pastina in Brodo Vegetale Pollo Arrosto Purè di Patate Pane – Frutta di Stagione	Vellutata di Verdure* Spezzatino di Manzo con Polenta Pane – Yogurt	Pasta alla Pizzaiola Arrosto di Tacchino Cavolfiori* all'Olio Pane – Gelato	Lasagne alla Bolognese ½ porz. Mozzarella Broccoli* all'Olio Pane – Frutta di Stagione
	5° settimana	6° settimana	7° settimana	8° settimana
Lunedì	Pasta Integrale al Pomodoro Frittata con Prosciutto Insalata, Mais, Olive Nere Pane Integrale – Gelato	Ravioli di Carne in Brodo Vegetale Mozzarella Spinaci* all'Olio Pane Integrale – Frutta di Stagione	Pasta Integrale al Pesto Bocconcini di Pollo Impanati Zucchine* all'Olio Aromatico Pane Integrale – Yogurt	Crema di Legumi Misti con Crostini Erbazzone Reggiano* Insalata e Olive Pane Integr. – Barretta Cioccolato
Mercoledì	Pastina in Brodo Vegetale Arrosto di Tacchino Purè di Patate Pane – Frutta di Stagione	Pizza Margherita ½ porz. Prosc. Cotto Insalata Verde Pane – Budino Vaniglia	Pasta Olio e Grana Polpette di Manzo Insalata e Finocchi Pane – Frutta di Stagione	Pasta Integrale al Sugo di Verdure Hamburger* Vegetale Cavolfiori* 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 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 verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.