



Menù scuola Comune di Gorla Maggiore

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2025-2026 | in vigore dal 13 aprile 1^a settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto		Agnolotti di magro olio e salvia	Crema di verdure* con orzo	
	SECONDO	Sovracosce di pollo		Merluzzo* impanato	Arrostato di vitello	
	CONTORNO	Zucchine* al forno		Insalata mista	Patate* al forno	
	DESSERT	Frutta fresca		Gelato*	Frutta fresca	
	PANE	Pane		Pane	Pane	
2 SETTIMANA	PRIMO	Riso all'inglese		Carote julienne	Gnocchi al pomodoro	
	SECONDO	Uovo sodo		Pasta con ragù di manzo e besciamella	Merluzzo* dorato	
	CONTORNO	Fagiolini* agli aromi			Zucchine* trifolate	
	DESSERT	Frutta fresca		Yogurt	Frutta fresca	
	PANE	Pane		Pane	Pane	
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto allo zafferano		Pasta al grana	Crema di piselli* con riso	
	SECONDO	Tonno all'olio		Cotoletta di lonza alla milanese	Formaggio ½ porzione	
	CONTORNO	Insalata verde		Carote julienne	Patate* al forno	
	DESSERT	Gelato*		Frutta fresca	Frutta fresca	
	PANE	Pane		Pane	Pane	
4 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita		Pasta e ceci	Pasta al pesto di zucchine*	
	SECONDO	½ pz aff. di tacchino		Formaggio fresco	Frittatina	
	CONTORNO	Insalata verde con mais* e olive		Carote* all'olio	Pomodori	
	DESSERT	Frutta fresca		Yogurt	Frutta fresca	
	PANE	Pane		Grissini	Pane	



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le 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

*Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.