

# MENU PRIMAVERA-ESTATE

COMUNE DI CANEGRATE

SCUOLA DELL'INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA DI 1^ GRADO

In vigore dal 6 aprile 2026 - 1^SETTIMANA

|              | Lunedì                                                                                                                               | Martedì                                                                                                                                               | Mercoledì                                                                                                                   | Giovedì                                                                                                                | Venerdì                                                                                               |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1° settimana | Ravioli olio e salvia<br>Formaggio da taglio<br>(latteria, asiago, primosale, provolone)<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta integrale al pomodoro e basilico<br>Fusi di pollo al forno<br>(Bocconcini di pollo al limone - Infanzia)<br>Fagiolini*<br>Pane<br>Frutta fresca | Passato di verdura° e legumi con farro<br>Frittata<br>Pomodori e origano<br>Pane<br>Frutta fresca                           | Pasta agli aromi<br>Polpette di tacchino<br>Insalata mista (insalata, carote, mais)<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Risotto allo zafferano<br>Merluzzo* pomodoro e olive<br>Zucchine al forno<br>Pane<br>Frutta fresca    |
| 2° settimana | Pasta al pomodoro<br>Uova strapazzate<br>Pomodoro in insalata<br>Pane<br>Frutta fresca                                               | Passato di verdura° con crostini<br>Bocconcini di tacchino<br>Patate al forno<br>Pane<br>Frutta fresca                                                | Lasagne° al ragù<br>Mozzarella (½ porzione)<br>Insalata verde<br>Pane integrale<br>Frutta fresca                            | Pasta al pesto di zucchini<br>Tortino di legumi<br>Carote al timo<br>Pane<br>Frutta fresca                             | Risotto alla parmigiana<br>Crocchette di pesce<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca             |
| 3° settimana | Gnocchi al pomodoro (pasta al pomodoro per infanzia)<br>Formaggio fresco<br>Fagiolini*<br>Pane<br>Frutta fresca                      | Orzo alle verdure<br>Frittata con prosciutto e formaggio<br>Pomodori e cetrioli<br>Pane<br>Frutta fresca                                              | Pasta alla pizzaiola<br>Hamburger di tacchino<br>Insalata mista (insalata, carote, mais)<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Risotto allo zafferano<br>Polpettine di legumi<br>Zucchine trifolate<br>Pane<br>Frutta fresca                          | Pasta integrale alla norma<br>Platessa* gratinata<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca         |
| 4° settimana | Pizza margherita<br>Prosciutto cotto (½ porzione)<br>Insalata verde<br>Pane<br>Frutta fresca                                         | Risotto alla parmigiana<br>Uova strapazzate<br>Carote all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca                                                               | Pasta al pomodoro e basilico<br>Arrosto di lonza<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca                            | Pasta integrale al pesto<br>Merluzzo* limone e prezzemolo<br>Pomodori in insalata<br>Pane integrale<br>Frutta fresca   | Riso alla cantonese<br>Crocchette di ricotta e spinaci<br>Zucchine gratinati<br>Pane<br>Frutta fresca |

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come **INGREDIENTE** uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta catering.

\* PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE  
° INGREDIENTE SURGELATO ALL'ORIGINE



ELIOR GROUP