



COMUNE DI MAGNAGO
MENU' AUTUNNO-INVERNO 2024/2025
Scuole Elementari e Medie
In vigore dal 7/1/2025 (3^ settimana)



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro* 1,6,7,9,10 Uova strapazzate 3,7 Carote* all'olio Frutta Pane integrale 1,4,6,7,8,9,10,14	Crema di verdure* con pastina 1,6,7,9,10 Arrostito di lonza 1,6,10,13 Patate arrosto Frutta Pane 1,4,6,7,8,9,10,14	Pizza Margherita 1,4,6,7,8,9,10,14 $\frac{1}{2}$ porz. prosciutto cotto Fagiolini* all'olio Pane 1,4,6,7,8,9,10,14 Succo di frutta + biscotti 1,6	Pasta con crema di broccoli* 1,6,7,10 Coscia di pollo Insalata mista Frutta Pane integrale 1,4,6,7,8,9,10,14	Risotto allo zafferano 7,9 Merluzzo gratinato* 1,4,6,7,8,9,10,14 Insalata di finocchi Yogurt alla frutta 7 Pane 1,4,6,7,8,9,10,14
2° SETTIMANA	Pasta con crema ai formaggi 1,6,7,10,13 Hamburger di manzo alla pizzaiola* Piselli* all'olio 9 Frutta Pane 1,4,6,7,8,9,10,14	Spaghetti all'olio 1,6,10 Involtino di platessa impanato* 1,2,4,6,7,8,9,10,13,14 Finocchi all'olio Frutta Pane integrale 1,4,6,7,8,9,10,14	Crema di zucchine e patate* con pastina 1,6,7,9,10 Bocconcini di tacchino 1,6,10,13 Carote julienne Frutta Pane 1,4,6,7,8,9,10,14	Riso al pomodoro 7,9 Spezzatino di manzo* 9 Finocchi gratinati* 7 Barretta di cioccolato 6,7,8 Pane 1,4,6,7,8,9,10,14	Lasagne al pesto* 1,3,6,7,8,10,13 $\frac{1}{2}$ porz. mozzarella 7 Insalata mista Frutta Pane integrale 1,4,6,7,8,9,10,14
3° SETTIMANA	Ravioli di magro burro e salvia 1,2,3,4,6,7,8,9,10,14 Frittata al prosciutto cotto 3,7 Fagiolini* all'olio Frutta Pane integrale 1,4,6,7,8,9,10,14	Pizza Margherita 1,4,6,7,8,9,10,14 $\frac{1}{2}$ porz. prosciutto cotto Zucchine trifolate* Frutta Pane 1,4,6,7,8,9,10,14	Pasta pasticciata al ragù di manzo 1,6,7,9,10,13 $\frac{1}{2}$ porz. Parmigiano Reggiano DOP 7 Insalata verde con carote julienne Frutta - Pane 1,4,6,7,8,9,10,14	Crema di verdure* con pastina integrale 1,6,7,9,10 Bruscitti di manzo 9 Patate al forno Frutta Pane integrale 1,4,6,7,8,9,10,14	Risotto alla parmigiana 7,9 Merluzzo gratinato* 1,4,6,7,8,9,10,14 Finocchi in insalata Yogurt alla frutta 7 Pane 1,4,6,7,8,9,10,14
4° SETTIMANA	Crema di lenticchie con pastina integrale 1,6,7,10 Prosciutto cotto Tris di verdure* all'olio Frutta Pane integrale 1,4,6,7,8,9,10,14	Spaghetti all'olio 1,6,10 Involtino di platessa impanato* 1,2,4,6,7,8,9,10,13,14 Erbette* con Parmigiano Reggiano DOP* 7 Barretta di cioccolato 6,7,8 Pane 1,4,6,7,8,9,10,14	Risotto autunnale con zucca e zafferano* 7,9 Straccetti di pollo gratinati 1,4,6,7,8,9,10,13,14 Carote julienne Frutta Pane integrale 1,4,6,7,8,9,10,14	Pasta integrale al pesto 1,3,6,7,8,10 Frittata al formaggio e patate 3,7 Fagiolini* all'olio Frutta Pane 1,4,6,7,8,9,10,14	Gnocchi al pomodoro 1,6,7 Asiago DOP ⁷ /Provolone Valpadana DOP ⁷ Insalata mista Frutta Pane 1,4,6,7,8,9,10,14

Per le preparazioni e i condimenti vengono utilizzati olio extravergine d'oliva e sale iodato. Il pane servito, con il 2° piatto, è a ridotto contenuto di sale.

In occasione di impossibilità sopravvenute e non prevedibili (ritardi di consegne, scioperi, guasti tecnici, etc) i menù serviti potrebbero subire variazioni.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.