

Comune di BRUGHERIO a.s. 2025-2026 Menù Autunno - Inverno inizio lunedì 27/10/25 1° settimana
scuola Secondaria KENNEDY

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Gnocchi pomodoro e pesto Hamburger di Manzo Erbette* all'Olio Aromatico Pane Integrale – Frutta di stagione	Pasta Integrale al Ragù Bolognese ½ porz. Grana Padano Finocchi Julienne Pane Integr. – Plumcake	Passato di verdure e piselli con crostini Polpette di manzo Purè Pane Integr. – Frutta di stagione	Crema di legumi misti con farro 1/2Pr. cotto Insalata e Olive Pane Integr. – Frutta di stagione
Mercoledì	Pastina in Brodo Vegetale Pollo Arrosto Patate al forno Pane – Frutta di Stagione	Vellutata di Verdure Spezzatino di Manzo Polenta Pane – Barretta al cioccolato	Pasta alla Pizzaiola Arrosto di Tacchino Cavolfiori Pane – Yogurt alla frutta	Lasagne alla Bolognese ½ porz. Mozzarella Spinaci* all'Olio Pane – frutta di stagione
	5° settimana	6° settimana	7° settimana	8° settimana
Lunedì	Pasta al Pomodoro Frittata al formaggio Erbette* all'olio Pane Integrale – Plumcake	Ravioli di Carne in Brodo Vegetale Formaggio asiago Spinaci* all'Olio Pane Integrale – Frutta di stagione	Pasta Integrale al Pesto Frittata con patate Zucchine* all'Olio Pane Integrale – Frutta di stagione	Pasta al Pesto Petto di pollo alla pizzaiola Fagiolini* all'olio Pane Integr. – Frutta di stagione
Mercoledì	Gnocchi di patate al ragù ½ Formaggio grana Carote julienne Pane – Frutta di Stagione	Pizza Margherita 1/2 pr. cotto Insalata Verde Cracker/Grissini – Barretta al cioccolato	Lasagne alla bolognese ½ Mozzarella Insalata mais e carote Pane – Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce Formaggio spalmabile Carote julienne Pane – Budino alla vaniglia

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 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 acagù, 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.”