



UNIONE LOMBARDA SORESINESE
MENU' SCOLASTICO AUTUNNO-INVERNO 2025-2026
MENU PRIVO DI CARNE BOVINA



SCUOLE MATERNE E PRIMARIE DI CASALMORANO E GENIVOLTA

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA INTEGRALE AL SUGO DI ZUCCHINE E PESTO	PASTA POMODORO E BASILICO
	SCALOPPINE DI LONZA	SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE	POLLO AL ROSMARINO	TACCHINO ALLE VERDURE
	INSALATA VERDE	INSALATA VERDE	CAROTE COTTE	CAVOLFIORI
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
MARTEDI'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL POMODORO E BASILICO	RISOTTO AL POMODORO	
	POLPETTE DI LEGUMI	POLPETTE DI LEGUMI	PLATESSA/HALIBUT AL FORNO	POLENTA E SPEZZATINO DI POLLO E PISELLI
	CAROTE COTTE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA E FINOCCHI	INSALATA VERDE
	PANE INTEGRALE	PANE INTEGRALE	PANE INTEGRALE	PANE INTEGRALE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
MERCOLEDI'	PASTA OLIO E SALVIA	MINESTRA DI VERDURE CON RISO	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON ORZO	RISOTTO ALLA ZUCCA
	PLATESSA/HALIBUT GRATINATO	FRITTATA CON SPINACI	ARROSTO DI LONZA	MERLUZZO/HALIBUT GRATINATO
	INSALATA CON FINOCCHI	CAROTE JULIENNE	INSALATA E RADICCHIO	INSALATA E CAROTE
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
GIOVEDI'	CREMA DI ZUCCA E CANNELLINI PROFUMATA AL ROSMARINO CON ORZO		PASTA ALLO ZAFFERANO	PASTA AL PESTO
	BOCCONCINI DI TACCHINO/POLLO	POLENTA CON SPEZZATINO DI TACCHINO	MOZZARELLA E PROVOLA	TORTINO DI LEGUMI
	ZUCCHINE GRATINATE	ZUCCHINE AL FORNO	CAROTE JULIENNE	FINOCCHI COTTI
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
VENERDI'	INSALATA MISTA CON MAIS	PASTA ALL'ORTOLANA	PASTA OLIO E SALVIA	INSALATA E RADICCHIO CON MAIS
	PIZZA MARGHERITA	MERLUZZO/HALIBUT AL FORNO	FRITTATA	PIZZA MARGHERITA
		INSALATA VERDE E RADICCHIO	FAGIOLINI ALL'OLIO	
	PANE	PANE	PANE	PANE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

NON utilizzare materie prime e NON somministrare preparazioni che contengano: CARNE BOVINA E DERIVATI

Frutta fresca di stagione: per la materna ore 10:00, per elementari dopo pranzo.

Pasta o riso in bianco al bisogno (dieta bianca massimo 3 giorni)

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/tkg; 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.