



# Menù Comune di Gorla Maggiore

Scuola primaria De Amicis  
Primavera- Estate | Anno Scolastico 2025-2026 Inizio  
Menù: 22 Settembre 2025

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto		Ravioli di magro olio e salvia	Crema di verdure* con orzo	
	SECONDO	Sovracosce di pollo		Merluzzo* impanato	Frittata	
	CONTORNO	Zucchine al forno		Insalata mista	Patate al forno	
	DESSERT	Frutta fresca		Budino	Frutta fresca	
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto di zucchine		Pasta al grana	Gnocchi al pomodoro	
	SECONDO	Mozzarella		Cotoletta di lonza alla milanese	Filetto di merluzzo gratinato*	
	CONTORNO	Pomodori in insalata		Fagiolini* trifolati	Zucchine trifolate	
	DESSERT	Frutta fresca		Gelato	Frutta fresca	
3 SETTIMANA	PRIMO	Risotto allo zafferano		Pasta pasticciata	Crema di zucchine con riso	
	SECONDO	Tonno all'olio d'oliva		Formaggio ½ porzione	Bocconcini di pollo al forno	
	CONTORNO	Insalata		Pomodori in insalata	Patate al forno	
	DESSERT	Yogurt alla frutta		Frutta fresca	Frutta fresca	
4 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita		Risotto alla parmigiana	Pasta agli aromi	
	SECONDO	Stracchino mezza ½		Uova strapazzate	Crocchette di legumi*	
	CONTORNO	Fagiolini* trifolati		Carote julienne	Insalata mista	
	DESSERT	Frutta fresca		Gelato	Frutta fresca	

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 soprariportati 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.

