



Il frutto migliore... al vostro servizio!

CLIENTE: **COMUNE DI COMO**
Settimana dal: **23/09/2024** al: **29/09/2024**

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Pane	N.	Formaggio Grattugiato	N.	Dessert
Lunedì	1	PASTA AL POMODORO.	1	BOCCONCINI DI MOZZARELLA	1	ZUCCHINE ALL'OLIO.	1	PANE INTEGRALE	1	PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP	1	FRUTTA FRESCA
Martedì	1	PASTA AL PESTO	1	HAMBURGER DI CECI	1	INSALATA VERDE	1	PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO	1	PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP	1	FRUTTA FRESCA
Mercoledì	1	PIZZA MARGHERITA	1		1	CAROTE GRATTUGIATE	1	PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO	1		1	BUDINO AL CIOCCOLATO
Giovedì	1	ZUPPA D'ORZO	1	FESA DI TACCHINO AL FORNO	1	TRIS DI VERDURE ALL'OLIO	1	PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO	1	PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP	1	FRUTTA FRESCA
Venerdì	1	GNOCCHI AL POMODORO	1	PLATESSA GRATINATA	1	INSALATA VERDE	1	PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO	1	PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP	1	FRUTTA FRESCA

Legenda: 🍃 = Ricetta vegetariana, 🌱 = Ricetta vegana, 🐷 = Contiene carne di maiale, 🆕 = Novità

Ingredienti delle ricette				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<p>PASTA AL POMODORO. : PASTA. ALL'OLIO (Pasta di semola di grano duro bio [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine bio, Sale), SUGO AL POMODORO (Pomodoro passata, Olio di oliva extravergine, Carote, Cipolle, Sedano , Sale).</p> <p>BOCCONCINI DI MOZZARELLA : Mozzarella [Latte] .</p> <p>ZUCCHINE ALL'OLIO. : Zucchine surgelate, Olio di oliva extravergine, Sale.</p> <p>FRUTTA FRESCA : Frutta fresca mista di stagione.</p> <p>PANE INTEGRALE : Pane integrale (Ingredienti: farina di GRANO tenero integrale 60%, acqua, farina di GRANO tenero tipo "0" 40%, lievito, sale. Può contenere tracce di SOIA, LATTE, SESAMO.) [Cereali contenenti glutine] .</p> <p>PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP : Parmigiano Reggiano DOP [Latte] .</p>	<p>PASTA AL PESTO : PASTA. ALL'OLIO (Pasta di semola di grano duro bio [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine bio, Sale), SUGO AL PESTO (Pesto alla genovese pronto [Latte, Uova, Frutta a guscio]).</p> <p>HAMBURGER DI CECI : Patate, Ceci secchi [Cereali contenenti glutine, Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia] , Misto uovo pastorizzato , Parmigiano Reggiano DOP [Latte] , Sale iodato italia.</p> <p>INSALATA VERDE : Insalata verde, Olio di oliva extravergine, Sale.</p> <p>FRUTTA FRESCA : Frutta fresca mista di stagione.</p> <p>PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO : Pane iposodico [Cereali contenenti glutine] .</p> <p>PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP : Parmigiano Reggiano DOP [Latte] .</p>	<p>PIZZA MARGHERITA : Pizza margherita (Base: farina di GRANO tipo "00" proveniente da macinazione nazionale, acqua, sale, lievito. Conserva di pomodoro: aggiunta di sale e origano. Mozzarella (contiene LATTE) [Cereali contenenti glutine, Latte] .</p> <p>CAROTE GRATTUGIATE : Carote, Olio di oliva extravergine, Sale.</p> <p>BUDINO AL CIOCCOLATO : Budino al cioccolato (Ingredienti: LATTE scremato, siero di LATTE, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, PANNA, amido modificato di mais, cioccolato 1,2% (zucchero, burro di cacao, cacao in polvere), cacao magro in polvere 1,2%, addensante (carragenina), aroma.) [Latte] .</p> <p>PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO : Pane iposodico [Cereali contenenti glutine] .</p>	<p>ZUPPA D'ORZO : PASSATO DI VERDURE (Carote surgelate, Zucchine surgelate, Olio di oliva extravergine, Sale), ORZO PER MINESTRE (Orzo perlato [Sesamo, Frutta a guscio, Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale).</p> <p>FESA DI TACCHINO AL FORNO : Tacchino fesa, Olio di oliva extravergine, Farina di frumento tipo 00 , Erbe aromatiche, Sale.</p> <p>TRIS DI VERDURE ALL'OLIO : Carote surgelate, Fagiolini surgelati, Patate surgelate, Olio di oliva extravergine, Olio di oliva extravergine bio, Sale.</p> <p>FRUTTA FRESCA : Frutta fresca mista di stagione.</p> <p>PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO : Pane iposodico [Cereali contenenti glutine] .</p> <p>PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP : Parmigiano Reggiano DOP [Latte] .</p>	<p>GNOCCHI AL POMODORO : GNOCCHI ALL'OLIO (Gnocchi di patate(Ingredienti: patate reidratate 70% (acqua, fiocchi di patate), farina di GRANO tenero tipo "00" granulare, fecola di patate, sale, spolvero con farina di mais, conservante: acido sorbico, correttore di acidità: acido citrico.) , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO (Pomodoro passata, Olio di oliva extravergine, Carote, Cipolle, Sedano , Sale).</p> <p>PLATESSA GRATINATA : Filetto di platessa surgelata FAO 27-37 [Pesce] , Pane grattugiato (Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "0" , acqua, olio di oliva, lievito, sale.) [Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Sesamo, Frutta a guscio, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale.</p> <p>INSALATA VERDE : Insalata verde, Olio di oliva extravergine, Sale.</p> <p>FRUTTA FRESCA : Frutta fresca mista di stagione.</p> <p>PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO : Pane iposodico [Cereali contenenti glutine] .</p> <p>PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP : Parmigiano Reggiano DOP [Latte] .</p>

Note:

* = PIATTO SURGELATO, ** = PIATTO CONGELATO. IL PASTO E' COMPRENSIVO DI PANE. PANE COMUNE ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE. PUO' CONTENERE TRACCE DI SESAMO E LATTE. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: I PIATTI CALDI DEVONO ESSERE MANTENUTI FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO NEGLI APPOSITI SCALDAVIVANDE. I PIATTI FREDDI VANNO RIPOSTI NEI FRIGORIFERI O MANTENUTI NEGLI APPOSITI CONTENITORI TERMICI CHIUSI. I PASTI VANNO CONSUMATI IN LOCO ENTRO LE ORE 14:00 DEL GIORNO STESSO. RICORDIAMO CHE I MENU' DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE APPESI IN SALA MENSA. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN GRASSETTO POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. LA PREPARAZIONE DEI PASTI AVVIENE IN UN CENTRO COTTURA DOVE VENGONO LAVORATE MATERIE PRIME CONTENENTI CEREALI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.