



Il frutto migliore... al vostro servizio!

CLIENTE: COMUNE DI COMO  
Settimana dal: 30/09/2024 al: 06/10/2024

	N.	Primo piatto	N.	Secondo piatto	N.	Contorno	N.	Pane	N.	Formaggio Grattugiato	N.	Dessert
<b>Lunedì</b>	1	RISO ALLO ZAFFERANO	1	ASIAGO	1	INSALATA VERDE E MAIS	1	PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO	1	PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP	1	FRUTTA FRESCA
<b>Martedì</b>	1	PASTA AL POMODORO E BASILICO INTEGRALE	1	HAMBURGER DI MANZO AL FORNO	1	POMODORI IN INSALATA	1	PANE INTEGRALE	1	PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP	1	YOGURT ALLA FRUTTA
<b>Mercoledì</b>	1	LASAGNE ALLA BOLOGNESE	1		1	FAGIOLINI ALL'OLIO	1	PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO	1		1	FRUTTA FRESCA
<b>Giovedì</b>	1	MACCHERONCINI ALLE VERDURE	1	FRITTATA AL PARMIGIANO	1	CAROTE JULIENNE	1	PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO	1	PARMIGIANO GRATTUGIATO DOP	1	FRUTTA FRESCA
<b>Venerdì</b>	1	VELLUTATA DI ZUCCHINE	1	MERLUZZO GRATINATO	1	PATATE AL FORNO ( SOST PRIMO PIATTO)	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>RISO ALLO ZAFFERANO : RISO. ALL'OLIO ( Riso parboiled bio, Olio di oliva extravergine bio, Sale), BESCIAPELLA ALLO ZAFFERANO ( Latte di vacca intero, UHT , Farina di frumento tipo 00 bio , Olio di oliva extravergine bio, Sale, Zafferano).</p> <p>ASIAGO : Asiago (LATTE, sale, caglio.) [Latte] .</p> <p>INSALATA VERDE E MAIS : Insalata verde, Mais dolce in scatola (Ingredienti: mais dolce 61%, acqua, zucchero, sale, acido citrico (E330), cloruro di calcio (E509), calcio disodico EDTA (E385) per la ritenzione del colore.).</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>PASTA AL POMODORO E BASILICO INTEGRALE : PASTA ALL'OLIO INTEGRALE ( Pasta di semola integrale [Cereali contenenti glutine, Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale), SUGO AL POMODORO E BASILICO ( Pomodoro passata, Olio di oliva extravergine, Carote, Cipolle, Sedano , Basilico surgelato, Sale).</p> <p>HAMBURGER DI MANZO AL FORNO : Hamburger di bovino congelato (Carne di Bovino Adulto 70%, farina di SOIA ristrutturata, acqua, fibra vegetale (bambù, carota, pisello), sale, amido, destrosio, farina di pisello, miscela di spezie e piante aromatiche, aromi naturali. SENZA GLUTINE.) [Soia] , Olio di oliva extravergine, Sale.</p> <p>POMODORI IN INSALATA : Pomodori, Olio di oliva extravergine, Sale.</p> <p>YOGURT ALLA FRUTTA : Yogurt di latte intero alla frutta .</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>LASAGNE ALLA BOLOGNESE : Lasagna per pasticcio [Cereali contenenti glutine, Uova] , Pomodoro passata, Carne di bovino per ragù, Latte di vacca intero , Olio di oliva extravergine, Parmigiano Reggiano DOP [Latte] , Farina di frumento tipo 00 , Carote, Cipolle, Sale.</p> <p>FAGIOLINI ALL'OLIO : Fagiolini surgelati, 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>MACCHERONCINI ALLE VERDURE : PASTA. ALL'OLIO ( Pasta di semola di grano duro bio [Senape, Soia] , Olio di oliva extravergine bio, Sale), SUGO ALLE VERDURE ( Carote, Zucchine, Olio di oliva extravergine, Cipolle, Sale).</p> <p>FRITTATA AL PARMIGIANO : Misto uovo pastorizzato , Latte di vacca intero , Parmigiano bio [Latte] , Olio di oliva extravergine, Sale.</p> <p>CAROTE JULIENNE : Carote, 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>VELLUTATA DI ZUCCHINE : Zucchine surgelate, Olio di oliva extravergine, Carote, Cipolle, Sedano , Sale.</p> <p>MERLUZZO GRATINATO : Cuori di merluzzo surgelato 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>PATATE AL FORNO ( SOST PRIMO PIATTO ) : Patate, Olio di oliva extravergine, Rosmarino, Salvia, 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.