



MENU' ANNO SCOLASTICO

2025/2026

SETTIMANA 2

*Mesi invernali: dal 1° lunedì di Novembre al 2° venerdì di Aprile - Mesi estivi: dal lunedì successivo alla 2° Aprile fino a fine Ottobre*

		Lunedì'	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRANZO	primi	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio	Minestra di verdura con farro*	Pasta al ragu' di vitellone	Pasta al pesto
	secondi	Tonno	Cosce di pollo	Bocconcini lonza alle mele	Formaggio a rotazione	Hamburger vegetale*
	contorni	Patate lessate*	Finocchi in insalata (inverno) Pomodori (estate)	Carote in insalata	Fagiolini saltati (inverno) * Zucchine trifolate (estate)	Insalata verde solo per adulti
		GRISSINI	PANE	PANE	PANE	PANE
		FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
MERENDA		MER: PANE E MARMELLATA	MER: POLPA DI FRUTTA	MER: BUDINO	MER: PLUM CAKE	MER : SUCCHI E BISCOTTI

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere oréparationi con materie prime congelate e/o surgelate

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI (AI SENSI DEL REG. UE 1169/11 – ALLEGATO II E S.M.I.)

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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.