



MENU' ANNO SCOLASTICO
2025/2026

SETTIMANA 3



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	Pasta all'olio	Passato di verdura e legumi senza pasta (inverno) * Pasta e ceci al pomodoro(estate)	Ravioli di magro burro e salvia*	Pasta al pesto	Riso al pomodoro
	secondi	Polpettone di fagiolini (inverno) * Sformato di zucchine(estate)*	Pizza margherita (inverno) Mozzarella (estate)	Pollo olive e pinoli	Arrosto di lonza	Crochette di mare*
	contorni		Pomodori in insalata (estate)	Carote saltate con aromi *	Patate lessate	Cavolo cappuccio(inverno) Insalata verde(estate)
		PANE	GRISSINI	PANE	PANE	PANE
		FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
MERENDA		MER: PANE E MARMELLATA	MER: POLPA DI FRUTTA	MER: BUDINO	MER: PLUM CAKE	MER : SUCCHI E BISCOTT

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere o preparati 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 acagù, 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.