



## MENU' ANNO SCOLASTICO

2025/2026

SETTIMANA 4

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

PRANZO			Lunedì <sup>1</sup>	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	primi	P1	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta al pesto	Crema di legumi con orzetti*	Risotto allo zafferano
	secondi	S1	Mozzarella (estivo) Asiago(inverno)	Polpette di vitellone al pomodoro	Filetti merluzzo al verde( estate) *Tortino di merluzzo (inverno)*	Bocconcini pollo impanato	Torta pasqualina*
	contorni	C1	Insalata mista( inverno) Pomodori(estate)	Purea di patate*	Bietole al parmigiano ( inverno) * Pomodori (estate)	Insalata verde	
			PANE	GRISSINI	PANE	PANE	PANE
			FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	POLPA DI FRUTTA
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 cocco, 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.