



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	P1	Pasta all'olio		Pasta al ragu' di vitellone	
	secondi	S1	Cosce di pollo		Formaggio a rotazione	
	contorni	C1	Finocchi in insalata ( inverno) Pomodori ( estate)		Fagiolini saltati ( inverno) * Zucchine trifolate ( estate)	
			PANE		PANE	
			FRUTTA DI STAGIONE		FRUTTA DI STAGIONE	

I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero essere 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 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.