

Menu estivo a.s. 2023/24

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria

In vigore dal 4/09/2023 con la 1° settimana



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro ^{1,6,10} Frittata al forno ^{3,7} Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Focaccia ^{1,3,6,7,8,11} Prosciutto cotto Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta agli aromi ^{1,6,10} Frittata con patate* ^{3,7} Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta integrale al ragù di manzo ^{1,6,9,10} Pomodori Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}
MARTEDÌ	Pasta agli aromi ^{1,6,10} Bocconcini di merluzzo* ^{1,4,6} Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Fagioli Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pizza margherita ^{1,3,6,7,8,11} ½ porz. di formaggio ⁷ Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Riso e prezzemolo* Arrosto di lonza Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Lenticchie Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Risotto agli aromi ⁷ Petto di pollo dorato ^{1,3,6} Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Risotto alla milanese ⁷ Scaloppina di pollo ^{1,6,10} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Risotto alla parmigiana ⁷ Platessa al forno ^{1,2,4,6,14} Carote cotte* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico ⁷ Scaloppine di lonza al limone ^{1,6,10} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta integrale alle zucchine* ^{1,6,10} Mozzarella ⁷ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive* ⁴ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta al pomodoro ^{1,6,10} Formaggio ⁷ Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1,3,6,7,8,11}
VENERDÌ	Gnocchi alla crema di broccoli* ^{1,6,7,10} Formaggio ⁷ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Gnocchi al pomodoro ^{1,6,10} Merluzzo gratinato* ^{1,4,6} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Pasta al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Piselli in umido* ⁹ Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}	Raviolini di magro agli aromi ^{1,2,3,4,6,7,8,9,10,14} Frittata ^{3,7} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1,3,6,7,8,11}

* I piatti segnati con l'asterisco possono contenere ingredienti congelati e/o surgelati all'origine

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti e base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.