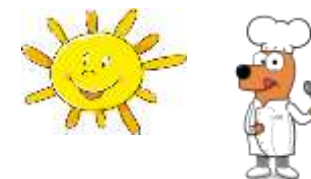


Comune di Monte Marenzo

Menu centro ricreativo estivo 2026

In vigore dal 29/06/2026 con la 2° settimana



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta integrale al pomodoro ^{1A,6,10} Frittata ^{3,7} Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Focaccia ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12} Affettato arrosto di tacchino Zucchine* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta all'olio extravergine d'oliva ^{1A,6,10} Frittata con patate* ^{3,7} Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Raviolini di magro agli aromi ^{1A,3,6,7,10} Uova strapazzate ³ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
MARTEDÌ	Pasta all'olio extravergine d'oliva ^{1A,6,10} Bocconcini di merluzzo* ^{1A,4,6,10} Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta al pomodoro ^{1A,6,10} Gateau di patate e formaggio* ^{1A,3,6,7,10} Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pizza Margherita ^{1,3,6,7,8,10,11} Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta integrale pasticcata al ragù di manzo ^{1A,6,7,9,10,11} Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Caprese (mozzarella con pomodori e origano) ⁷ Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Risotto agli aromi ⁷ Fusi di pollo al forno Fagiolini* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Risotto alla milanese ⁷ Spezzatino di pollo ⁹ Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Risotto alla parmigiana ⁷ Platessa al forno* ^{1A,2,4,6,10,14} Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro e basilico ⁷ Scaloppine di lonza al limone ^{1A,6,10,13} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta integrale allo zafferano ^{1A,6,7,10,11} Mozzarella ⁷ Pomodori Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta al pomodoro ^{1A,6,10} Insalata di tonno in olio d'oliva con patate e olive* ⁴ / Insalata di merluzzo con patate e olive* ⁴ Pomodori - Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta al pomodoro ^{1A,6,10} Formaggio ⁷ Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}
VENEDÌ	Gnocchi con pesto di zucchini* ^{1A,3,6,7,8,10} Formaggio ⁷ Carote julienne Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Gnocchi al pomodoro ^{1A,6,10} Merluzzo gratinato* ^{1A,4,6,10} Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Piselli in umido* ⁹ Zucchine* Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}	Pasta all'olio extravergine d'oliva ^{1A,6,10} Petto di pollo alla salvia ^{1A,6,10,11} Pomodori Frutta fresca di stagione Pane integrale ^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12}

* 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.

In occasione di uscite didattiche, verrà fornito il cestino da viaggio costituito da: 1 panino^{1A,3,4,6,7,8,9,10,11,12} con prosciutto cotto oppure formaggio⁷ e verdure a piacere, 1 frutto, 1 merendina tipo pan di spagna (plumcake^{1A,3,6,7,8,10,13}) o 1 pacchetto di cracker^{1A,1C,6,10,11}, 1 bottiglietta di acqua da 500 ml, due tovaglioli di carta e 1 bicchiere monouso.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F 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: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni indicati nel Reg. UE 1169/2011 Allegato II (cereali contenenti glutine, crostacei, uovo, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini) e con altre sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento.

Si richiede la consegna della documentazione medica per l'attivazione di dieta sanitaria e richiesta scritta della famiglia per l'attivazione di dieta etico-religiosa.