

MENU' DIETA SENZA GLUTINE

MENU' PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2025/26 – Scuole Infanzia/ Primarie

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	DAL 22 AL 26/09	Pass. di verdura con pasta/riso s/g Tonno all'olio d'oliva s/g (Infanzia: filetto di merluzzo olio e limone s/g) Patate lesse s/g Frutta s/g Pane s/g	Riso freddo s/g Frittata s/g Piselli s/g Budino s/g Pane s/g	Ravioli s/g burro e salvia Prosciutto crudo/cotto (infanzia) s/g Pomodori s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta all'olio s/g Petto di pollo/tacchino s/g Spinaci all'olio s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta al pomodoro s/g Formaggio spalmabile s/g Insalata e carote s/g Frutta s/g Pane s/g
2° SETTIMANA	DAL 29/09 AL 3/10	Pasta all'olio s/g Frittata di verdure s/g Carote julienne s/g Frutta s/g Pane s/g	Riso al pomodoro (e basilico) s/g Burger di pesce della casa s/g Zucchine al basilico s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta al pesto s/g Mozzarella (bocconcini) s/g Insalata verde s/g Dolce s/g Pane s/g	Gnocchi s/g al pomodoro Prosciutto cotto s/g Fagiolini lessi s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta all'olio s/g Petto di pollo s/g Pomodori s/g Frutta s/g Pane s/g
3° SETTIMANA		Pasta alle zucchine s/g Stracchino s/g Bietola saltata s/g Budino s/g Pane s/g	Pasta al pomodoro s/g Frittata/Uovo sodo s/g Pomodori s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta all'olio s/g Arrosto di tacchino s/g (senza farina) Insalata verde s/g Frutta s/g Pane s/g	Passato di verdura con pasta/riso s/g Pizza margherita s/g Frutta s/g	Pasta ai 4 formaggi s/g (con farina s/g) Tortino del marinaio della casa s/g Zucchine trifolate s/g Frutta s/g Pane s/g
4° SETTIMANA	DAL 15 AL 19/09	Pasta al pesto s/g Merluzzo/platessa al forno/tonno s/g Piselli s/g Frutta s/g Pane s/g	Riso all'olio s/g Arista al forno s/g (senza farina) Insalata e carote s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta al pomodoro s/g Pollo arrosto s/g Patate lesse s/g Frutta s/g Pane s/g	Lasagne al pomodoro s/g Mozzarella (bocconcini) s/g Fagiolini lessi s/g Frutta s/g Pane s/g	Pasta al ragù s/g Sformato di verdure s/g Pomodori s/g Yogurt s/g Pane s/g

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): 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 (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 COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

S/G: SENZA GLUTINE

MENU' DIETA LATTO-OVO VEGETARIANA

MENU' PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2025/26 – Scuole Infanzia/ Primarie

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	DAL 22 AL 26/09	Pass. di verdura con pasta/riso Legumi Patate lesse Frutta Pane	Riso freddo Frittata Piselli Budino Pane	Ravioli burro e salvia Formaggio Pomodori Frutta Pane	Pasta all'olio Burger di ceci casalingo Spinaci all'olio Frutta Pane	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata e carote Frutta Pane
2° SETTIMANA	DAL 29/09 AL 3/10	Pasta all'olio Frittata di verdure Carote julienne Frutta Pane	Riso al pomodoro (e basilico) Burger di patate Zucchine al basilico Frutta Pane	Pasta al pesto Mozzarella (bocconcini) Insalata verde Dolce Pane	Gnocchi al pomodoro Legumi Fagiolini lessi Frutta Pane	Passato di legumi con pasta Formaggio Pomodori Frutta Pane
3° SETTIMANA		Pasta alle zucchine Stracchino Bietola saltata Budino Pane	Pasta al pomodoro Polpette di legumi casalinghe Pomodori Frutta Pane	Pasta all'olio Formaggio Insalata verde Frutta Pane	Passato di verdura con pasta/riso Pizza margherita Frutta	Pasta ai 4 formaggi Tortino di patate Zucchine trifolate Frutta Pane
4° SETTIMANA	DAL 15 AL 19/09	Pasta al pesto Piselli Verdura cruda/cotta Frutta Pane	Riso all'olio Formaggio Insalata e carote Frutta Pane	Pass. verdura e legumi con pasta Legumi Patate lesse Frutta Pane	Lasagne al pomodoro Mozzarella (bocconcini) Fagiolini lessi Frutta Pane	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Pomodori Yogurt Pane

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): 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 (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 COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

MENU' NO CARNE DI MAIALE

MENU' PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2025/26 – Scuole Infanzia/ Primarie

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	DAL 22 AL 26/09	Pass. di verdura con pasta/riso Tonno all'olio d'oliva (Infanzia: Filetto di merluzzo olio e limone) Patate lesse Frutta Pane	Riso freddo Frittata Piselli Budino Pane	Ravioli burro e salvia Merluzzo/platessa al forno Pomodori Frutta Pane	Pasta all'olio Burger di ceci casalingo Spinaci all'olio Frutta Pane	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata e carote Frutta Pane
2° SETTIMANA	DAL 29/09 AL 3/10	Pasta all'olio Frittata di verdure Carote julienne Frutta Pane	Riso al pomodoro (e basilico) Burger di pesce della casa Zucchine al basilico Frutta Pane	Pasta al pesto Mozzarella (bocconcini) Insalata verde Dolce Pane	Gnocchi al pomodoro Merluzzo/platessa al forno/tonno Fagiolini lessi Frutta Pane	Passato di legumi con pasta Petto di pollo Pomodori Frutta Pane
3° SETTIMANA		Pasta alle zucchine Stracchino Bietola saltata Budino Pane	Pasta al pomodoro Polpette di legumi casalinghe Pomodori Frutta Pane	Pasta all'olio Arrosto di tacchino Insalata verde Frutta Pane	Passato di verdura con pasta/riso Pizza margherita Frutta	Pasta ai 4 formaggi Tortino del marinaio della casa Zucchine trifolate Frutta Pane
4° SETTIMANA	DAL 15 AL 19/09	Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo al forno Piselli Frutta Pane	Riso all'olio Formaggio Insalata e carote Frutta Pane	Pass. verdura e legumi con pasta Pollo arrosto Patate lesse Frutta Pane	Lasagne al pomodoro Mozzarella (bocconcini) Fagiolini lessi Frutta Pane	Pasta al ragù Sformato di verdure Pomodori Yogurt Pane

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): 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 (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 COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

MENU' NO CARNE DI TUTTI I TIPI

MENU' PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2025/26 – Scuole Infanzia/ Primarie

		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	DAL 22 AL 26/09	Pass. di verdura con pasta/riso Tonno all'olio d'oliva (Infanzia: Filetto di merluzzo olio e limone) Patate lesse Frutta Pane	Riso freddo Frittata Piselli Budino Pane	Ravioli burro e salvia Merluzzo/platessa al forno Pomodori Frutta Pane	Pasta all'olio Burger di ceci casalingo Spinaci all'olio Frutta Pane	Pasta al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata e carote Frutta Pane
2° SETTIMANA	DAL 29/09 AL 3/10	Pasta all'olio Frittata di verdure Carote julienne Frutta Pane	Riso al pomodoro (e basilico) Burger di pesce della casa Zucchine al basilico Frutta Pane	Pasta al pesto Mozzarella (bocconcini) Insalata verde Dolce Pane	Gnocchi al pomodoro Merluzzo/platessa al forno/tonno Fagiolini lessi Frutta Pane	Passato di legumi con pasta Formaggio Pomodori Frutta Pane
3° SETTIMANA		Pasta alle zucchine Stracchino Bietola saltata Budino Pane	Pasta al pomodoro Polpette di legumi casalinghe Pomodori Frutta Pane	Pasta all'olio Merluzzo/platessa al forno/tonno Insalata verde Frutta Pane	Passato di verdura con pasta/riso Pizza margherita Frutta	Pasta ai 4 formaggi Tortino del marinaio della casa Zucchine trifolate Frutta Pane
4° SETTIMANA	DAL 15 AL 19/09	Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo al forno Piselli Frutta Pane	Riso all'olio Formaggio Insalata e carote Frutta Pane	Pass. verdura e legumi con pasta Merluzzo/platessa al forno/tonno Patate lesse Frutta Pane	Lasagne al pomodoro Mozzarella (bocconcini) Fagiolini lessi Frutta Pane	Pasta al pomodoro Sformato di verdure Pomodori Yogurt Pane

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9): 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 (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 COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze