

COMUNE DI LAVAGNA – SC. INFANZIA «COLOMBO – SC. INFANZIA E SC. PRIMARIA «E.RIBOLI» – «E.VASSALLE»

MENU' INVERNO ETICO RELIGIOSO Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	RISO ALLO ZAFFERANO	MINISTRONE CON RISO/ORZO	PASTA AL SUGO RUSTICO	PASTA AL PESTO	PASTA OLIO E GRANA
	SFORMATO DI VERDURE	FORMAGGIO	FILETTO DI PESCE INSALATA A FOGLIA	FRITTATA AL FORNO CON VERDURE	FORMAGGIO
	FINOCCHI GRATINATI	PATATE AL FORNO		FAGIOLINI	CAROTE AL VAPORE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	DOLCE TORTA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
2 SETTIMANA	PASTINA IN BRODO VEGETALE	RISOTTO ALLA ZUCCA	GNOCCHI AL PESTO	PASTA AL POMODORO	BUFFET DI VERDURE
	LEGUMI	POLPETTE VEGETALI	FRITTATA	FILETTO DI PESCE	PASTA AL RAGU' VEGETALE
	PATATE AL FORNO	FINOCCHI IN INSALATA	MIX DI VERDURE CRUDE	CAROTE AL VAPORE	FORMAGGIO ½ PORZIONE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
3 SETTIMANA	BUFFET DI VERDURE	PASTA AL PESTO	MINISTRONE (PASSATO) ALLA LIGURE CON CROSTINI	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO
	PIZZA MARGHERITA	FILETTO DI PESCE	FORMAGGIO	LEGUMI	ROLLE DI FRITTATA
	FORMAGGIO ½ PORZIONE	PATATE AL FORNO/PUREÈ	CAVOLO CAPP IN INSALATA	MISTO VERDURE COTTE	CAROTE AL VAPORE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	DOLCE TORTA MARGHERITA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
4 SETTIMANA	VELLUTATA DI PISELLI	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO	RISO AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO
	CROCCHETTE DI PATATE E FORMAGGIO	FRITTA CON VERDURE	FORMAGGIO	FILETTO DI PESCE	FORMAGGIO
	CAROTE AL VAPORE	FINOCCHI GRATINATI	INSALATA VERDE	MIX DI VERDURE CRUDE	FAGIOLINI AL VAPORE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	PANE INTEGRALE	PANE COMUNE	PANE COMUNE

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACCHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

