

MENU' PRIMAVERA-ESTATE Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Antipasto di Carote julienne	Risotto alla parmigiana	Pasta al pesto	Crema di zucchine e piselli* con orzo/farro	Pasta pomodoro e basilico
	Lasagna* al ragù di carne	Uova strapazzate/Omelette/Frittata	Insalata caprese	Svizzera di tacchino	Tonno
	Prosciutto cotto ½ porzione	Fagiolini* all'olio EVO		Patate al forno	Insalata mista
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert (a rotazione)	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Pasta al ragù di carne	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Risotto alla crema di zucchine	Pasta al pesto
	Formaggio ½ porzione	Uova strapazzate/Frittata	Farinata ligure*	Polpettone di carne	Filetto di merluzzo* gratinato al limone
	Insalata a foglia	Zucchine al forno	Fagiolini* all'olio EVO	Spinaci all'olio EVO	Carote olio e limone
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Macedonia di frutta fresca
3 SETTIMANA	Pizza margherita	Pasta al pomodoro gratinata	Passato di verdure* e legumi	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano
	Prosciutto cotto ½ porzione	Filetto di merluzzo* alla mugnaia	Cotoletta di pollo	Formaggio	Torta ligure (bietole*, uova e ricotta)
	Pomodori/Insalata a foglia	Zucchine al forno	Patate al forno	Carote julienne	Fagiolini* all'olio EVO
	Pane integrale ½ porzione	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert (a rotazione)	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	Pasta olio e parmigiano	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pesto	Torta di riso genovese	Pasta ai due pomodori
	Formaggio fresco	Bocconcini di tacchino dorati al forno	Hamburger vegetale*	Cotoletta di pesce*	Rotolo di frittata
	Pomodori con olio EVO	Spinaci* all'olio EVO	Carote olio e limone	Fagiolini* all'olio EVO	Misto verdure cotte*
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca

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 derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, 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 medica e la produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

