

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

MENU' INVERNO Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	RISO ALLO ZAFFERANO	MINESTRONE CON ORZO/RISO	PASTA CON SUGO RUSTICO	PASTA AL PESTO	PASTA OLIO E GRANA
	SFORMATO DI VERDURE	MERLUZZO ALLE OLIVE	POLPETTONE DI CARNE	FRITTATA AL FORNO CON VERDURE	FORMAGGIO
	FINOCCHI GRATINATI	PATATE AL FORNO		FAGIOLINI	CAROTE AL VAPORE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	INSALATA A FOGLIA ½ PANE INTEGRALE	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE COMUNE	PANE COMUNE	DOLCE A ROTAZIONE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
2 SETTIMANA	PASTINA IN BRODO VEGETALE	RISOTTO CON ZUCCA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL RAU'
	FILETTO DI PESCE PANATO AL FORNO	POLPETTE VEGETALI	FARINATA ALLA LIGURE	BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO	½ PORZIONE DI FORMAGGIO
	SPINACI*	FINOCCHI IN INSALATA	MIX DI VERDURE CRUDE	CAROTE COTTE	CAROTE JULIENNE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE COMUNE ½ PORZIONE	PANE COMUNE	PANE INTEGRALE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
3 SETTIMANA	PIZZA MARGHERITA	PASTA AL PESTO	MINESTRONE(PASSATO) ALLA LIGURE CON CROSTINI/RISO INTEGRALE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA AL POMODORO
	½ PORZIONE DI PROSCIUTTO COTTO	SPEZZATINO CON PISELLI*	FORMAGGIO	FILETTO DI PESCE DORATO	ROLLE' DI FRITTATA
	CAROTE JULIENNE	FRUTTA FRESCA	CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA	MISTO VERDURE COTTE	CAROTE AL VAPORE
	FRUTTA FRESCA	PANE COMUNE	DOLCE A ROTAZIONE	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE COMUNE ½ PORZIONE		PANE INTEGRALE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
4 SETTIMANA	PASSATO DI MISTO LEGUMI	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO	RISOTTO AL POMODORO	PASTA AL PESTO
	CROCCHETTE DI PATATE E FORMAGGIO	FRITTATA AL FORNO CON VERDURE	TONNO ALL'OLIO EVO	BOCCONCINI DI POLLO	FILETTO DI PESCE PANATO
	CAROTE AL VAPORE	FINOCCHI GRATINATI	MIX DI VERDURE CRUDE	FAGIOLINI AL VAPORE	INSALATA VERDE
	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	YOGURT	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
	PANE COMUNE	PANE COMUNE	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 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 SOLFATI 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 in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

