

Menu Scolastico NO CARNE

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta all'olio	Pizza margherita	Pasta al ragù vegetale	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con cereali
	Omelette al formaggio	FORMAGGIO	Mozzarella	Polpette di pesce con salsa «home made»	PESCE
	Finocchi gratinati	Carote filate	Insalata verde	Verdure miste al forno	Piselli all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce casalingo	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Minestrina in brodo VEGETALE	Pasta al POMODORO	Passato di verdure e legumi con riso	Pasta al ragu' di pesce
	Merluzzo alla livornese	FRITTATA	Ricotta	LEGUMI	Uova strapazzate al pomodoro
	Insalata di lattuga e radicchio	Purè di patate	Finocchi julienne	Zucca gialla al forno	Spinaci saltati
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Pasta rosè' (pomodoro e ricotta)	Risotto alla zucca gialla	Pasta al pomodoro	Lasagne al pesto invernale	Passato di legumi con farro o orzo
	Tonno all'olio	Burger di ceci con salsa «home made»	FRITTATA	Formaggio spalmabile	Bastoncini di pesce al forno
	Fagiolini all'olio	Finocchi al forno	Tris di verdure al vapore	Insalata e noci	Carote e finocchi julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Passato di verdura e legumi con pasta	Risotto all'ortolana	Ravioli burro e salvia
	LEGUMI	Merluzzo gratinato	PESCE	Rotolo di frittata alle verdure	Asiago
	Piselli stufati	Bietola al parmigiano	Patate arrosto	Cavolfiore all'olio	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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, 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, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.



Menu Scolastico NO CARNE

Primavera- Estate| Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pesto rosso	Risotto alle zucchine	Passato di verdure con farro/Farro freddo all'ortolana	Pasta all'olio e basilico	Pasta al pomodoro
	Stracchino	FORMAGGIO	Croccole di pesce	Rotolo di frittata agli spinaci	LEGUMI
	Insalata verde	Carote filate	Fagiolini brasati	Pomodori in insalata	Zucchine trifolate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al pesto	Piatto unico: Panino, Hamburger VEGETALE, patate sabbiose, insalata, frutta di stagione	Pasta burro e limone	Passato di verdure di stagione con cereali	Riso al pomodoro
	Merluzzo gratinato al forno		Mozzarella	Pizza margherita	Tonno
	Fagiolini olio e limone		Carotine baby all'olio	Insalata	Insalata di fagioli e pomodori
	Pane		Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Risotto con pisellini	Pasta rose' (pomodoro e ricotta)	Lasagne al pomodoro	Pasta al pesto e pomodoro fresco	Pasta al ragù di pesce
	FRITTATA	Polpette di pesce	PESCE	FORMAGGIO	Uova sode con salsa verde
	Fagiolini saltati	Carote all'olio	Insalata	Insalata di pomodori	Zucchine saltate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Ravioli al pomodoro	Pasta al POMODORO	Crema di verdure con riso	Pasta integrale al pomodoro	Pasta alla sorrentina (pomodoro e mozzarella)
	FRITTATA	Ricotta	PESCE	Bastoncini di pesce al forno	Polpette di legumi con salsa ketchup home made
	Zucchine trifolate	Insalata mista	Patate arrosto	Carote filate	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce casalingo	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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, 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, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.

