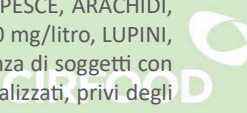


# Menu Scolastico NO LATTE

## Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta all'olio	Pizza ROSSA	Pasta al ragù vegetale	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con cereali
	Omelette NO LATTE	Prosciutto cotto	FETTINA CARNE	Polpette di pesce con salsa «home made»	Scaloppina di pollo agli agrumi
	Finocchi VAPORE	Carote filate	Insalata verde	Verdure miste al forno	Piselli all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce casalingo NO LATTE	Yogurt VEGETALE	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Minestrina in brodo di carne	Pasta al ragù	Passato di verdure e legumi con riso	Pasta al ragu' di pesce
	Merluzzo alla livornese	Arista al forno	FORMAGGIO VEGETALE	Tacchino arrosto	Uova strapazzate al pomodoro NOLATTE
	Insalata di lattuga e radicchio	Purè di patate NO LATTE	Finocchi julienne	Zucca gialla al forno	Spinaci saltati
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Yogurt VEGETALE	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Pasta POMODORO	Risotto alla zucca gialla	Pasta al pomodoro	Lasagne al pesto invernale NO LATTE	Passato di legumi con farro o orzo
	Tonno all'olio	Burger di ceci con salsa «home made» NO LATTE	Bocconcini di tacchino al forno	FETTINA CARNE	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 NO LATTE	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	PASTA OLIO
	Pollo arrosto	Merluzzo gratinato	Arrosto di manzo al pomodoro	Rotolo di frittata alle verdure NO LATTE	FORMAGGIO VEGETALE
	Piselli stufati	Bietola OLIO	Patate arrosto	Cavolfiore all'olio	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt VEGETALE	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 LATTE

## Primavera- Estate| Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta POMODORO	Risotto alle zucchine	Passato di verdure con farro/Farro freddo all'ortolana	Pasta all'olio e basilico	Pasta al pomodoro
	FETTINA CARNE	Prosciutto cotto	Croccole di pesce	Rotolo di frittata agli spinaci NO LATTE	Scaloppina di pollo alla salvia
	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 VEGETALE	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al pesto NO LATTE	<b>Piatto unico:</b> Panino, Hamburger di manzo, patate sabbiose, insalata, frutta di stagione	Pasta OLIO	Passato di verdure di stagione con cereali	Riso al pomodoro
	Merluzzo gratinato al forno		FORMAGGIO VEGETALE	Pizza ROSSA	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 POMODORO	Lasagne al pomodoro NO LATTE	Pasta al POMODORO	Pasta al ragù di pesce
	Arista al forno	Polpette di pesce	Bocconcini di tacchino dorati	Prosciutto crudo (cotto per materne)	Uova sode con salsa verde
	Fagiolini saltati	Carote all'olio	Insalata	Insalata di pomodori	Zucchine saltate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt VEGETALE	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	PASTA al pomodoro	Pasta al ragù	Crema di verdure con riso	Pasta integrale al pomodoro	Pasta POMODORO
	Arrosto di tacchino	FETTINA CARNE	Straccetti di pollo al limone	Bastoncini di pesce al forno	Polpette di legumi con salsa ketchup home made NO LATTE
	Zucchine trifolate	Insalata mista	Patate arrosto	Carote filate	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce casalingo NO LATTE	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 allergeni elencati come ingredienti nei prodotti, prodotti di CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDAPE, 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.

