

Menu Scolastico NO UOVO

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
	FETTINA CARNE	Prosciutto cotto	Mozzarella	Polpette di pesce con salsina «home made» NO UOVO	Scaloppina di pollo agli agrumi
	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 NO UOVO	Yogurt alla frutta	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	Ricotta	Tacchino arrosto	FETTINA CARNE
	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	PASTA PESTO INVERNALE NO UOVO	Passato di legumi con farro o orzo
	Tonno all'olio	Burger di ceci con salsina «home made» NO UOVO	Bocconcini di tacchino al forno	Formaggio spalmabile	Bastoncini di pesce al forno NO UOVO
	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 UOVO	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 burro e salvia
	Pollo arrosto	Merluzzo gratinato	Arrosto di manzo al pomodoro	FETTINA CARNE	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, 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, 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 UOVO

Primavera- Estate| Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pesto rosso NO UOVO	Risotto alle zucchine	Passato di verdure con farro/Farro freddo all'ortolana	Pasta all'olio e basilico	Pasta al pomodoro
	Stracchino	Prosciutto cotto	Crocchiette di pesce NO UOVO	FETTINA CARNE	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 alla frutta	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al pesto NO UOVO	Piatto unico: Panino, Hamburger di manzo, 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)	PASTA al pomodoro	Pasta al pesto e pomodoro fresco NO UOVO	Pasta al ragù di pesce
	Arista al forno	Polpette di pesce NO UOVO	Bocconcini di tacchino dorati	Prosciutto crudo (cotto per materne)	FETTINA CARNE
	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	PASTA al pomodoro	Pasta al ragù	Crema di verdure con riso	Pasta integrale al pomodoro	Pasta alla sorrentina (pomodoro e mozzarella)
	Arrosto di tacchino	Ricotta	Straccetti di pollo al limone	Bastoncini di pesce al forno NO UOVO	Polpette di legumi con salsa ketchup home made NO UOVO
	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 UOVO	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 degli allergeni contenuti nel presente prospetto. I PRODOTTI CONTENGONO: 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.

