

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta pomodoro, basilico e grana	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pesto	Pasta all'olio e grana	Passato di verdure con pasta*	10/04/23	14/04/23
	Straccetti di suino al limone	Uova strapazzate	Formaggio	Pollo al forno	Cotoletta di platessa*	05/06/23	09/06/23
	Spinaci gratinati*	Insalata mista	Pomodori	Purè di patate	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Mousse di frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Passato di fagioli con pasta	Gnocchetti sardi al sugo di verdure*	Pizza Margherita	Pasta all'olio e grana	Risotto alla parmigiana	17/04/23	21/04/23
	Formaggio	Bastoncini di merluzzo*	Prosciutto cotto	Petto di pollo ai ferri	Uova strapazzate		
	Carote cotte*	Insalata mista	Carote e finocchi julienne	Pomodori	Zucchine trifolate		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto al sugo di verdure*	Pasta alle zucchine*	Crema di patate e carote con farro*	Pasta al tonno	Pasta ricotta e spinaci*	24/04/23	28/04/23
	Petto di pollo ai ferri	Formaggio	Filetto di merluzzo gratinato*	Fagioli freddi prezzemolati	Arrostato di suino al forno		
	Finocchi gratinati*	Carote julienne	Patate agli aromi	Insalata mista	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Yogurt alla frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta integrale al pesto	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di ceci con riso	01/05/23	05/05/23
	Filetto di merluzzo in crosta*	Hamburger di bovino al forno*	Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Bocconcini di mozzarella e pomodori	Uova strapazzate		
	Fagiolini all'olio*	Insalata mista	Carote julienne	Pane e frutta	Erbette alla parmigiana*		
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta		

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

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 (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del 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.



# Comune di Lagosanto - Scuola Primaria

# Menù primavera-estate 2022/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL	
5° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Passato di verdure con pasta*	Pasta all'olio e grana	Risotto al sugo di pesce*	08/05/23	12/05/23	
	Formaggio	Arrostito di suino agli aromi	Filetto di platessa gratinato*	Scaloppina di pollo al forno	Frittata al forno			
	Fagiolini all'olio*	Pomodori	Patate prezzemolate	Carote julienne	Insalata mista			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta			
6° SETT.	Pasta fedda con pomodori e mozzarella	Pasta con piselli*	Risotto alla parmigiana	Pizza Margherita	Garganelli al ragù di bovino (piatto unico)	15/05/23	19/05/23	
	Uova strapazzate	Filetto di merluzzo in crosta*	Straccetti di pollo al limone	Prosciutto cotto				
	Spinaci gratinati*	Carote julienne	Zucchine all'olio*	Insalata mista				Carote e finocchi julienne
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta				Pane e Dolce
7° SETT.	Pasta ricotta e basilico	Pasta al tonno	Passato di ceci con orzo*	Pasta al sugo di verdure*	Insalata di riso (verdure, formaggio e tonno)	22/05/23	26/05/23	
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Uova strapazzate	Formaggio	Petto di pollo alle erbe				Prosciutto cotto
	Carote cotte*	Piselli al tegame*	Pomodori	Insalata mista				Insalata verde
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Mousse di frutta				Pane e frutta
8° SETT.	Passato di verdure con pasta*	Pasta all'olio e grana	Risotto alle zucchine*	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	29/05/23	02/06/23	
	Petto di pollo ai ferri	Bocconcini di mozzarella e pomodori	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Tonno all'olio	Uova strapazzate			
	Patate agli aromi	Pane e frutta	Insalata mista	Insalata e cannellini	Carote cotte*			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta			

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

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 (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del 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.

