

# Menu Scuole Comune di SOVICO

Primavera- Estate | Anno Scolastico 2023-2024

|             | LUNEDÌ                                 | MARTEDÌ                                    | MERCOLEDÌ   | GIOVEDÌ                     | VENERDÌ                               |
|-------------|--|--|---|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1 SETTIMANA | Agnolotti di magro                     | Pasta olio e grana                         | Passato di verdura *con farro                     | Pizza margherita            | Pasta al pesto                        |
|             | Formaggio spalmabile                   | Bocconcini di pollo al limone              | Platessa impanata*                                | ½ por mozzarella            | Frittata con formaggio                |
|             | Carote julienne                        | Fagiolini all'olio*                        | Insalata verde                                    | Pomodori e mais             | Erbette al forno                      |
|             | Pane comune                            | Pane comune                                | Pane comune                                       | Pane comune                 | Pane comune                           |
|             | Frutta di stagione (no mela,no banana) | Frutta di stagione                         | Frutta di stagione                                | Frutta di stagione          | Gelato                                |
| 2 SETTIMANA | Pasta al ragù vegetale                 | Riso al pomodoro                           | Insalata di pasta (pomodori,formaggio,mais,olive) | Crema di legumi con orzo    | Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta   |
|             | Primo sale                             | Merluzzo*gratinato                         | Tonno all'olio d'oliva                            | Cotoletta di lonza al forno | Tortino di patate formaggio e verdure |
|             | Pomodori                               | Carote julienne                            | Tris di verdure*(carote,patate e piselli)         | Fagiolini all'olio*         | Insalata verde                        |
|             | Pane comune                            | Pane comune                                | Pane comune                                       | Pane comune                 | Pane comune                           |
|             | Frutta di stagione                     | Frutta di stagione                         | Frutta di stagione                                | Yogurt alla frutta          | Frutta di stagione                    |
| 3 SETTIMANA | Pasta integrale pomodoro e olive       | Riso olio e grana                          | Passato di verdura *con pasta                     | Pizza margherita            | Pasta alla norma (melanzane)          |
|             | Uova strapazzate                       | Farinata di ceci                           | Coscia di pollo arrosto                           | ½ porz prosciutto cotto     | Polpette di merluzzo*                 |
|             | Carote prezzemolate*                   | Pomodori                                   | Patate lesse                                      | Insalata mista              | Spinaci al grana*                     |
|             | Pane comune                            | Pane comune                                | Pane comune                                       | Pane comune                 | Pane comune                           |
|             | Frutta di stagione                     | Gelato                                     | Frutta di stagione                                | Frutta di stagione          | Frutta di stagione                    |
| 4 SETTIMANA | Pasta agli aromi                       | Insalata di riso (piselli,formaggio,olive) | Crema di piselli*con pasta                        | Pasta integrale al pesto    | Gnocchi pomodoro e basilico           |
|             | Caciotta                               | Tonno all'olio d'oliva                     | Totani gratinati*                                 | Hamburger di manzo          | Frittata al formaggio                 |
|             | Insalata verde                         | Tris di verdure*(carote,patate e piselli)  | Patate al forno                                   | Pomodori                    | Carote julienne                       |
|             | Pane comune                            | Pane comune                                | Pane comune                                       | Pane comune                 | Pane comune                           |
|             | Frutta di stagione                     | Torta                                      | Frutta di stagione                                | 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.



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.

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.

