

# 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	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 sode	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.

