

# Menu Scuole Comune di Voghiera – Primaria e Secondaria di primo grado

Autunno – Inverno (base) | Anno Scolastico 2019-2020 In vigore da Novembre a Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	Risotto alla zucca *	Pasta al sugo di zucchine*	Spaghetti al sugo di pesce*
	Arrosto di suino	Bistecchina di mare*	Bocconcini di mozzarella e Grana Padano	Tacchino ai ferri	Frittata con verdure al forno*
	Carote all'olio*	Patate al vapore	Piselli	Patate	Insalatone
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <b>Dolce</b>	Pane e frutta
2 SETTIMANA	Pastina in brodo di pollo	Tagliatelle al ragù di manzo	Pasta al pomodoro	Pasta olio e grana	Risotto con piselli (B)*
	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Halibut gratinato*	Bocc. di pollo al limone	Bastoncini di pesce al forno*
	Insalata mista	Carote e finocchi crudi	Zucchine*	Purè di patate	Spinaci*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
3 SETTIMANA	Passato di verdura con pasta*	Risotto ai funghi (B)*	Pasta al pomodoro	Pasta prosciutto e piselli (B)*	Spaghetti al tonno*
	Bis di formaggi	Arrosto di tacchino	Fesa di suino al rosmarino	Bastoncini di pesce al forno*	Frittata con verdure al forno*
	Piselli	Patate al forno	Insalata	Carote all'olio*	Insalatone
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <b>macedonia di frutta</b>	Pane e frutta	Pane e frutta
4 SETTIMANA	Pasta al ragù di manzo	Risotto alla parmigiana	Pasta olio e grana	Pizza pomodoro e origano	Pasta al pomodoro
	Bis di formaggi	Pollo al forno	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Prosciutto cotto	Platessa gratinata*
	Carote e finocchi crudi	Patata	Piselli*	Insalata	Fagiolini*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e casatella, "philadelphia"

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

**\*Può contenere ingredienti congelati e/o surgelati**

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 Scuole Comune di Voghiera – Primaria e Secondaria di primo grado

Autunno – Inverno (II rotazione) | Anno Scolastico 2019-2020 In vigore da Novembre a Marzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Spaghetti al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Passato di legumi con pasta*	Risotto alla zucca (B)*	Pasta al sugo di verdure*
	Bocconcini di mozzarella e Grana Padano	Petto di pollo alle erbe	Arrostito di suino	Frittata con verdure al forno*	Cuoricini di merluzzo al forno*
	Insalatone	Piselli*	Patate al vapore	Spinaci*	Fagiolini*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <b>Dolce</b>	Pane e frutta
2 SETTIMANA	Risotto ai piselli (B)*	Pastina in brodo di pollo	Pasta al ragù di manzo	Pasta olio e grana	Pasta al pomodoro
	Bastoncini di pesce al forno*	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Halibut gratinato al forno*	Tacchino ai ferri
	Spinaci*	Insalata mista	Carote e finocchi crudi	Zucchine*	Purè di patate
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
3 SETTIMANA	Spaghetti al tonno	Pasta alle erbe (R)	Risotto al radicchio (B)*	Pasta ricotta e pomodoro	Passato di fagioli con pasta*
	Frittata al formaggio	Bis di formaggi	Straccetti di manzo alla pizzaiola	Pollo al forno	Bastoncini di pesce al forno*
	Insalatone	Piselli*	Patate al vapore	Carote all'olio*	Insalata
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <b>macedonia di frutta</b>	Pane e frutta	Pane e frutta
4 SETTIMANA	Pasta alla pizzaiola	Gnocchi di patate al ragù di manzo*	Pasta alla zucca (B)*	Pasta olio e grana	Pizza pomodoro e origano
	Bistecchina di mare*	Bis di formaggi	Hamburger di manzo al forno*	Bocc. di tacchino erbe e pomodoro	Prosciutto cotto
	Fagiolini all'olio*	Carote e finocchi crudi	Patate al forno	Piselli*	Insalata mista
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta, casatella, "philadelphia"

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

**\*Può contenere ingredienti congelati e/o surgelati**

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.

