

Comune di Voghiera - Scuola Primaria e Secondaria

Menù primavera-estate 2020/2021 (base)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Pizza pomodoro e origano	Pasta pomodoro, basilico e grana	05/04/21	09/04/21
	Frittata con verdure* al forno	Arrosto di tacchino	Fettina di suino ai ferri	Prosciutto cotto	Fil. di merluzzo gratinato*	31/05/21	04/06/21
	Carote julienne	Purè di patate*	Piselli*	Insalata e cappuccio	Fagiolini*	26/07/21	30/07/21
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Passato di verdure con pasta*	Gnocchetti sardi al ragù di verdure*	Risotto alla parmigiana	Tagliatelle al ragù di prosciutto	Pasta olio e basilico	12/04/21	16/04/21
	Pollo al forno	Halibut gratinato*	Prosciutto cotto e crudo	Caprese mozzarella e pomodori	Bastoncini di pesce al forno*	07/06/21	11/06/21
	Patate prezzemolate	Insalata mista	Carote cotte*	Pane e frutta	Piselli*		
	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta		Pane e mousse di frutta		
3° SETT.	Risotto agli asparagi*	Pasta al sugo di zucchine*	Pasta al sugo di olive	Pasta con ricotta e spinaci*	Spaghetti al tonno	19/04/21	23/04/21
	Tacchino ai ferri	Straccetti di suino al limone	Bis di formaggi	Fil. di merluzzo gratinato*	Frittata al forno*	14/06/21	18/06/21
	Patate al forno	Insalata e cappuccio	Carote julienne	Pomodori	Erbette*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta al pesto	Pasta al sugo di melanzane*	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	26/04/21	30/04/21
	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Hamburger di manzo al forno*	Bis di formaggi	Prosciutto cotto e crudo	Fil. di pesce gratinato*	21/06/21	25/06/21
	Fagiolini*	Purè di patate	Pomodori	Carote julienne	Insalata con fagioli		
	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal						



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, 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.

Comune di Voghiera - Scuola Primaria e Secondaria

Menù primavera-estate 2020/2021 (rotazione)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta ricotta e basilico	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Pizza pomodoro e origano	Pasta con pomodorini crudi	03/05/21	07/05/21
	Arrosto di tacchino	Frittata con verdure* al forno	Fil. merluzzo gratinato*	Prosciutto cotto	Fettina di suino ai ferri	28/06/21	02/07/21
	Erbette*	Insalata e cappuccio	Piselli*	Carote julienne	Patate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
2° SETT.	Pasta con piselli*	Pasta all'olio e grana	Risotto alla parmigiana	Tagliatelle al ragù	Passato di verdure con pasta*	10/05/21	14/05/21
	Pollo al forno	Fil. di pesce gratinato*	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Bastoncini di merluzzo al forno*	05/07/21	09/07/21
	Carote e radicchio	Patate prezzemolate	Carote e zucchine*	Pomodori	Spinaci*		
	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Spaghetti al tonno	Pasta al sugo di verdure*	Risotto agli asparagi*	Pasta al ragù	Pasta ricotta e pomodoro	17/05/21	21/05/21
	Bis di formaggi	Petto di pollo alle erbe	Fil. di merluzzo gratinato*	Frittata al forno*	Tacchino ai ferri	12/07/21	16/07/21
	Pomodori	Fagiolini*	Carote julienne	Erbette*	Patate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
4° SETT.	Pasta all'olio e grana	Risotto alle zucchine*	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Passato di verdure con pasta*	24/05/21	28/05/21
	Hamburger di manzo* alla pizzaiola	Halibut gratinato*	Straccetti di tacchino al limone	Caprese mozzarella e pomodori	Prosciutto cotto e crudo	19/07/21	23/07/21
	Piselli*	Patate*	Fagiolini*		Carote e finocchi		
	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
	Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal						



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, 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.