

Comune di Voghiera - Scuola Primaria

Menù autunno-inverno 2024/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli con pasta*	Risotto alla zucca*	Pasta al sugo di pesce*	04/11/24	08/11/24
	Arrosto di suino agli aromi	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	Fettina di pollo ai ferri	Bocconcini di mozzarella	Uova strapazzate	06/01/25	10/01/25
	Purè di patate	Carote e finocchi julienne	Carote all'olio	Insalata mista	Finocchi gratinati*	03/03/25	07/03/25
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Crema di carote con pasta*	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di bovino	Risotto ai piselli*	11/11/24	15/11/24
	Cotoletta di platessa*	Bocconcini di pollo al limone	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Bis di formaggi	13/01/25	17/01/25
	Patate gratinate*	Spinaci alla parmigiana*	Insalata e carote julienne	Insalata mista	Carote all'olio	10/03/25	14/03/25
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e dolce	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta all'olio e grana	Risotto alle verdure*	Passato di ceci con farro*	Spaghetti al tonno	Pasta al pomodoro	18/11/24	22/11/24
	Tortino di patate e formaggio	Arrosto di tacchino al forno	Fettina di suino al rosmarino	Filetto di limanda in crosta*	Bis di formaggi	20/01/25	24/01/25
	Carote julienne	Patate gratinate*	Biete all'olio*	Insalata mista	Carote all'olio	17/03/25	21/03/25
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Passato di verdure con orzo*	Pasta al ragù di prosciutto	Pizza Margherita	Riso all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	25/11/24	29/11/24
	Pollo al forno	Frittata al forno	Prosciutto cotto	Spezzatino di bovino alla pizzaiola*	Fil. di merluzzo gratinato*	27/01/25	31/01/25
	Finocchi gratinati	Carote e finocchi julienne	Insalata mista	Fagiolini e patate all'olio*	Piselli al tegame*	24/03/25	28/03/25
	Pane e frutta	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta		

Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, emmenthal, ricotta, casatella, spalmabile, stracchino



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 ACAGIU, 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 Voghiera - Scuola Primaria

Menù autunno-inverno 2024/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Risotto ai piselli*	Pasta alle verdure*	Pasta al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con orzo*	02/12/24	06/12/24
	Frittata al forno con verdure*	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	Bocconcini di mozzarella	Petto di pollo alle erbe	Arrosto di suino agli aromi	03/02/25	07/02/25
	Insalata e finocchi julienne	Insalata mista	Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Patate gratinate*	31/03/25	04/04/25
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta pasticciata al ragù di bovino	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio e grana	Risotto alla zucca*	09/12/24	13/12/24
	Bis di formaggi	Frittata al forno	Fettina di pollo ai ferri	Filetto di limanda in crosta*	Prosciutto cotto	10/02/25	14/02/25
	Insalata mista	Spinaci all'olio*	Patate prezzemolate*	Carote e finocchi julienne	Carote all'olio		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
7° SETT.	Spaghetti al tonno	Risotto alle verdure*	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al sugo di verdure*	Pasta al pomodoro	16/12/24	20/12/24
	Uova strapazzate	Pollo al forno	Fil. di merluzzo gratinato*	Affettato di tacchino	Farinata di ceci al rosmarino	17/02/25	21/02/25
	Finocchi gratinati	Purè di patate	Carote julienne	Biete alla parmigiana*	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
8° SETT.	Passato di verdure con farro*	Risotto alla parmigiana	Pasta al sugo di piselli*	Pizza Margherita	Passato di verdure con pasta*	23/12/24	27/12/24
	Bocconcini di pollo agli aromi	Hamburger di bovino alla pizzaioia*	Bis di formaggi	Prosciutto cotto	Cotoletta di platessa*	24/02/25	28/02/25
	Fagiolini all'olio*	Patate gratinate*	Carote e finocchi julienne	Insalata mista	Carote all'olio		
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta		

Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, emmenthal, ricotta, casatella, spalmabile, stracchino



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 ACAGIU, 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.