

Comune di Voghiera - Scuola Primaria e Secondaria

Menù autunno 2020/2021 base

Rev. /2020
Validato 2018

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Risotto alla zucca*	Pasta al sugo di zucchine*	Pasta al sugo di pesce*	05/10/20	09/10/20
	Arrosto di suino	Cuoricini di merluzzo gratinati*	Bocc. di mozzarella e grana	Tacchino ai ferri	Frittata con verdure* al forno	30/11/20	04/12/20
	Carote all'olio*	Patate al vapore	Piselli*	Carote e cappuccio	Insalatone	25/01/21	29/01/21
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta		
2° SETT.	Passato di verdura* con pasta	Tagliatelle al ragù di verdure*	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Risotto ai piselli* (B)	12/10/20	16/10/20
	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Halibut gratinato al forno*	Bocconcini di pollo al limone	Bastoncini di pesce al forno*	07/12/20	11/12/20
	Insalata mista	Carote e finocchi	Zucchine al vapore*	Purè di patate	Spinaci*	01/02/21	05/02/21
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta all'olio e grana	Risotto ai funghi* (B)	Pasta al pomodoro	Pasta prosciutto e piselli* (B)	Spaghetti al tonno	19/10/20	23/10/20
	Bis di formaggi	Arrosto di tacchino	Fettina di suino al rosmarino	Bastoncini di pesce al forno*	Frittata con verdure* al forno	14/12/20	18/12/20
	Piselli*	Patate al forno	Carote e finocchi	Carote cotte*	Insalatone	08/02/21	12/02/21
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e macedonia di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta al ragù di carne	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio e grana	Pizza pomodoro e origano	Pasta al pomodoro	26/10/20	30/10/20
	Stracchino	Pollo al forno	Hamburger di manzo* alla pizzaiola	Prosciutto cotto	Fil. di merluzzo gratinato*	21/12/20	25/12/20
	Carote e finocchi	Patate al vapore	Piselli*	Insalata	Fagiolini all'olio*	15/02/21	19/02/21
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		

Insalatone: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli

Bis di formaggi: a rorazione tra asiago, ricotta, casatella, philadelphia



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 autunno 2020/2021 rotazione

Rev. /2020
Validato 2018

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Passato di legumi con pasta	Risotto alla zucca*	Pasta al sugo di verdure*	02/11/20	06/11/20
	Bocc. di mozzarella e grana	Petto di pollo alle erbe	Arrostito di suino	Frittata con verdure* al forno	Cuoricini di merluzzo gratinati*	28/12/20	01/01/21
	Insalatone	Piselli*	Patate al vapore	Carote cotte*	Fagiolini all'olio*	22/02/21	26/02/21
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta		
2° SETT.	Risotto ai piselli* (B)	Pasta ricotta e basilico	Pasta al ragù di carne	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	09/11/20	13/11/20
	Bastoncini di pesce al forno*	Prosciutto cotto e crudo	Bis di formaggi	Halibut gratinato al forno*	Tacchino ai ferri	04/01/21	08/01/21
	Spinaci*	Insalata mista	Carote e finocchi	Zucchine al vapore*	Purè di patate	01/03/21	05/03/21
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Spaghetti al tonno	Pasta alle erbe (pomodoro e erbe aromatiche)	Risotto al radicchio (B)	Pasta ricotta e pomodoro	Passato di fagioli con pasta	16/11/20	20/11/20
	Frittata al forno	Bocconcini di mozzarella	Manzo alla pizzaiola	Pollo al forno	Bastoncini di pesce al forno*	11/01/21	15/01/21
	Fagiolini*	Carote e cappuccio	Patate al vapore	Insalata mista	Bieta*	08/03/21	12/03/21
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e macedonia di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta alla pizzaiola	Risotto al sugo di verdure*	Pasta alla zucca*	Pasta all'olio e grana	Pizza pomodoro e origano	23/11/20	27/11/20
	Fil. di merluzzo gratinato*	Bis di formaggi	Hamburger di manzo al forno*	Bocconcini di tacchino erbe e pomodoro	Prosciutto cotto	18/01/21	22/01/21
	Fagiolini*	Carote julienne	Patate al vapore	Insalata	Insalata mista	15/03/21	19/03/21
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		

Insalatone: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli

Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, ricotta, casatella, philadelphia



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.