

Comune di Voghiera - Menù SENZA GLUTINE

Menù primavera-estate 2024/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta S/G pomodoro	Pasta S/G al pesto	Crema di piselli con pasta S/G*	Pasta S/G all'olio e grana	Risotto al sugo di pesce* S/G	07/04/25	11/04/25
	Bis di formaggi	Arrosto di suino agli aromi S/G	Filetto di platessa gratinato S/G*	Scaloppina di pollo al forno S/G	Tortino di patate e formaggio S/G	02/06/25	06/06/25
	Fagiolini all'olio*	Pomodori e/o insalata**	Patate prezzemolate	Insalata mista	Zucchine trifolate		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e Yogurt alla frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta		
2° SETT.	Pasta S/G pomodori e mozzarella	Riso all'olio	Pasta S/G al pomodoro	Pizza Margherita S/G	Pasta S/G al ragù di bovino	14/04/25	18/04/25
	Sformato di verdure S/G	Filetto di merluzzo in crosta S/G*	Bocconcini di pollo al limone S/G	Prosciutto cotto	Stracchino		
	Spinaci all'olio*	Carote e finocchi julienne	Patate al vapore	Insalata mista	Carote all'olio		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Tortina S/G	Pane S/G e frutta		
3° SETT.	Pasta S/G all'olio e grana	Pasta S/G al tonno	Passato di ceci con riso S/G	Pasta S/G al sugo di verdure*	Insalata di riso S/G (verdure, formaggio e tonno)	21/04/25	25/04/25
	Filetto di limanda in crosta S/G*	Tortino di patate e formaggio S/G	Bis di formaggi	Pollo al forno	Affettato di tacchino		
	Zucchine all'olio	Piselli al tegame*	Insalata mista	Purè di patate	Insalata e cappuccino julienne		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e Mousse di frutta	Pane S/G e frutta		
4° SETT.	Passato di verdure con pasta S/G	Pasta S/G al ragù di prosciutto	Riso all'olio e grana	Pasta S/G al pomodoro	Pasta S/G al pesto	28/04/25	02/05/25
	Petto di pollo alle erbe S/G	Bocconcini di mozzarella	Fettina di carne alla pizzaiola*	Tonno all'olio	Uova strapazzate S/G		
	Biete all'olio*	Pomodori e/o insalata**	Carote all'olio	Patate e fagiolini all'olio*	Insalata mista		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G 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 (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), GROSSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, 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 - Menù SENZA GLUTINE

Menù primavera-estate 2024/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta S/G pomodoro, basilico e grana	Risotto al sugo di pesce* S/G	Pasta S/G al pesto	Pasta S/G all'olio e grana	Passato di verdure con pasta* S/G	05/05/25	09/05/25
	Straccetti di suino al limone S/G	Tortino di patate e formaggio S/G	Bis di formaggi	Pollo al forno	Cotoletta di platessa* S/G		
	Carote all'olio	Pomodori e/o insalata**	Zucchine all'olio	Purè di patate	Carote julienne		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e Mousse di frutta	Pane S/G e frutta		
6° SETT.	Passato di verdure con riso S/G	Pasta S/G al sugo di verdure*	Pizza Margherita S/G	Pasta S/G al ragù di bovino	Riso all'olio S/G	12/05/25	16/05/25
	Bis di formaggi	Filetto di limanda in crosta S/G*	Prosciutto cotto	Frittata al forno S/G	Petto di pollo ai ferri		
	Carote all'olio	Insalata mista	Carote e finocchi julienne	Piselli al tegame*	Zucchine trifolate		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Frutta	Pane S/G e Tortina S/G	Pane S/G e frutta		
7° SETT.	Pasta S/G alle zucchine	Risotto al sugo di verdure* S/G	Passato di fagioli con pasta S/G	Pasta S/G al tonno	Pasta all'olio e basilico S/G	19/05/25	23/05/25
	Bocconcini di pollo agli aromi	Bis di formaggi	Filetto di merluzzo gratinato* S/G	Fagioli freddi prezzemolati S/G	Arrosto di suino al forno S/G		
	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio	Patate al vapore*	Pomodori e/o insalata**	Zucchine all'olio		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e Yogurt alla frutta	Pane S/G e frutta		
8° SETT.	Pasta S/G al pesto	Pasta S/G al pomodoro	Pasta S/G all'olio e grana	Pasta al sugo di piselli S/G*	Passato di ceci con riso S/G	26/05/25	30/05/25
	Filetto di merluzzo in crosta S/G*	Fettina di carne bianca	Scaloppina di pollo alla pizzaiola S/G	Prosciutto cotto	Uova strapazzate S/G		
	Carote all'olio	Insalata mista	Biete all'olio*	Pomodori e/o insalata**	Patate agli aromi*		
	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta	Pane S/G e frutta		

** in base alla disponibilità stagionale

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 (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), GROSACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, 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.

CIRFOOD