Comune di Voghiera - Scuola Primaria

Menù primavera-estate 2025/2026

Rev. 18.07.2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.							
2° SETT.	Passato di verdure con orzo* Petto di pollo alle erbe Patate gratinate* Pane integrale e frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Fil. di platessa in crosta* Insalatona mista Pane e frutta	Pasta al ragù di bovino Caciotta Pomodori Pane e frutta	Pasta all'olio Fagioli prezzemolati Zucchine trifolate Pane e Frutta	Pasta al sugo di melanzane* Prosciutto cotto Carote julienne Pane e frutta	22/09/25	26/09/25
3° SETT.	Pasta con prosciutto e piselli* Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e frutta	Menù speciale inizio anno scolastico Tagliatelle con pomodoro e basilico Arrosto di tacchino al rosmarino Patate all'olio* Pane e Torta	Spaghetti al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane integrale e frutta	Pasta integrale alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola* Carote all'olio* Pane e frutta	Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta	29/09/25	03/10/25
4° SETT.	Pasta all'olio Sformato di patate* Pomodori Pane e yogurt alla frutta	Pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Carote julienne Frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Arrosto di suino al latte Insalatona mista Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Fil. di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Passato di ceci con pastina* Cotoletta di pollo di produzione propria Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta	06/10/25	10/10/25

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori, finocchi

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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