

Comune di Voghiera - Primaria-NO GLUTINE

Menù autunno-inverno 2025/2026 Rev. 24/09/25

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
1° SETT.	SG Risotto alla zucca* SG Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne SG Pane e frutta	SG Pasta all'olio SG Fil. di merluzzo gratinato* SG Piselli al tegame* SG Pane e frutta	SG Pasta al sugo di verdure* Pollo al forno Purè di patate SG Pane e yogurt alla frutta	SG Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne SG Pane e frutta	SG Passato di legumi con riso* SG Frittata al forno Spinaci all'olio* SG Pane e frutta	13/10/25	17/10/25
2° SETT.	SG Risotto allo zafferano (brodo vegetale) SG Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* SG Pane e frutta	SG Pasta al ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Carote julienne SG Pane e frutta	SG Crema di verdure e legumi con riso* SG Arrosto di suino al rosmarino Spinaci all'olio* SG Pane e frutta	SG Gobetti con legumi e verdure* SG Fil. di limanda in crosta di mais* Broccoli all'olio* SG Pane e frutta	SG Spaghetti al tonno SG Sformato di patate* Insalatona mista SG Pane e frutta	20/10/25	24/10/25
3° SETT.	SG Pasta alla parmigiana SG Spezzatino di bovino alla pizzaiola Patate prezzemolate* SG Pane e frutta	SG Risotto alla zucca* SG Frittata al forno Finocchi julienne SG Pane e frutta	SG Pasta all'olio SG Fil. di platessa gratinato* Fagiolini all'olio* SG Pane e frutta	Menù di Halloween: SG Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* SG Cotoletta di pollo Zucca al rosmarino* SG Pane e SG Torta	SG Passato di fagioli con pastina* Stracchino Insalata e carote julienne SG Pane e frutta	27/10/25	31/10/25
4° SETT.	SG Pasta al pomodoro SG Cotoletta di platessa* Carote all'olio* SG Pane e frutta	SG Pasta all'olio Fettina di pollo con aromi Patate al rosmarino* SG Pane e frutta	SG Risotto alla parmigiana SG Lenticchie in umido Insalatona mista SG Pane e frutta	SG Pizza Margherita SG Prosciutto cotto (1/2 porzione) Carote julienne Frutta	SG Zuppa di ceci con pastina* SG Sformato di patate* Bieta all'olio* SG Pane e frutta	03/11/25	07/11/25

Frutta: viene garantita la rotazione di frutta fresca di stagione

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materia prime congelate/surgelate.

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