Comune di Voghiera - Primaria

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SЕП.	Pasta all'olio	Risotto alla zucca*	Passato di legumi con orzo*	Pasta integrale al sugo di verdure*	Pasta al pomodoro	10/11/25	14/11/25
	Fil. di merluzzo gratinato*	Prosciutto crudo	Frittata al forno	Pollo al forno	Asiago		
	Piselli al tegame*	Insalata e cappuccio julienne	Spinaci all'olio*	Purè di patate	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane integrale e frutta		
2° SETT.	Pasta integrale al ragù di bovino	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Gobetti con legumi e verdure*	Spaghetti al tonno	Crema di verdure e legumi con farro*	17/11/25	21/11/25
	Bocconcini di mozzarella	Straccetti di tacchino impanati	Fil. di limanda in crosta di mais*	Sformato di patate*	Arrosto di suino al rosmarino		
	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Broccoli all'olio*	Insalatona mista	Spinaci all'olio*		
	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SЕП.	Pasta all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Menù speciale Autunnale: Crema di zucca con riso*	Pasta integrale alla parmigiana	Passato di fagioli con pastina*	24/11/25	28/11/25
	Fil. di platessa gratinato*	Stracchino	Scaloppina di pollo agli agrumi	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Frittata al forno		
	Fagiolini all'olio*	Insalata e carote julienne	Cavolfiore e carote gratinate*	Patate prezzemolate*	Finocchi julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Torta all'arancia	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Passato di verdura con pastina*	Pizza Margherita	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro	01/12/25	05/12/25
	Fettina di pollo con aromi	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Borlotti in umido	Sformato di patate*	Cotoletta di platessa*		
	Patate al rosmarino*	Carote julienne	Insalatona mista	Bieta all'olio*	Carote all'olio*		
	Pane e frutta	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		

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 DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE 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.