

Comune di Voghiera - Primaria

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne Pane integrale e frutta	Pasta integrale al sugo di verdure* Pollo al forno Purè di patate Pane e yogurt alla frutta	Pasta all'olio Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Passato di legumi con orzo* Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	08/12/25	12/12/25
2° SETT.	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di limanda in crosta di mais* Finocchi all'olio Pane e frutta	Spaghetti al tonno Sformato di patate Insalatona mista Pane e frutta	Pasta integrale al ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Arrosto di suino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane e frutta	Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	15/12/25	19/12/25
3° SETT.	Menù speciale di Natale Ravioli ricotta e spinaci al Petto di pollo alle erbe Purè di patate Pane integrale e Pandoro	Risotto alla zucca Frittata al forno Finocchi julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Fil. di platessa gratinato* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Farfalle al pomodoro e basilico Stracchino Carote all'olio Pane e Frutta	Passato di fagioli con pastina* Spezzatino di bovino alla pizzaiola Insalata e carote julienne Pane e frutta	22/11/25 + 07/01/26	23/12/25 09/01/26
4° SETT.	Zuppa di ceci con pasta Sformato di patate Bieta all'olio* Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalatona mista Pane e frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Carote julienne Frutta	Pasta all'olio Fettina di pollo con aromi Patate al rosmarino Pane integrale e frutta	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di platessa* Carote all'olio Pane e frutta	12/01/26	16/01/26

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 CEPII 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.