

Comune di Voghiera - Primaria

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Risotto alla zucca*	Pasta integrale al sugo di verdure*	Passato di legumi con orzo*	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	19/01/26	23/01/26
	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Frittata al forno	Asiago	Fil. di merluzzo gratinato*		
	Insalata e cappuccio julienne	Purè di patate	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Piselli al tegame*		
	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Spaghetti al tonno	Gobetti con legumi e verdure*	Menù speciale tipico ferrarese Pasta pasticciata con ragù di bovino		Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Crema di verdure e legumi con farro*	26/01/26
	Sformato di patate	Fil. di limanda in crosta di mais*	Bocconcini di mozzarella		Straccetti di tacchino impanati	Arrosto di suino al rosmarino	30/01/26
	Insalatona mista	Finocchi all'olio	Carote julienne		Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Ciambella		Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
3° SETT.	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta all'olio		Pasta integrale alla parmigiana	Risotto alla zucca	02/02/26
	Stracchino	Arrosto di tacchino al rosmarino	Fil. di platessa gratinato*		Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Frittata al forno	06/02/26
	Carote all'olio	Insalata e carote julienne	Fagiolini all'olio*		Patate prezzemolate*	Finocchi julienne	
	Pane e Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta	Pane e frutta	
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pizza Margherita	Pasta all'olio		Pasta integrale al pomodoro	Zuppa di ceci con pasta	09/02/26
	Lenticchie in umido	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Fettina di pollo con aromi		Cotoletta di platessa*	Sformato di patate	13/02/26
	Insalatona mista	Carote julienne	Patate al rosmarino		Carote all'olio	Bieta all'olio*	
	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale 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, NOI, NOI DI ACAGIÙ, NOI DI PECAN, NOI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOI 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.