

Comune di Voghiera - Primaria

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Passato di legumi con orzo*	Menù speciale di carnevale Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	Pasta all'olio	Risotto alla zucca*	Pasta integrale al sugo di verdure*	16/02/26	20/02/26
	Frittata al forno	Pollo al forno	Fil. di merluzzo gratinato*	Prosciutto crudo	Asiago		
	Spinaci all'olio*	Purè di patate	Piselli al tegame*	Insalata e cappuccio julienne	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e Crostoli	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta		
2° SETT.	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Spaghetti al tonno	Crema di verdure e legumi con farro*	Pasta integrale con ragù di bovino	Gobetti con legumi e verdure*	23/02/26	27/02/26
	Straccetti di tacchino impanati	Sformato di patate	Arrosto di suino al rosmarino	Bocconcini di mozzarella	Fil. di limanda in crosta di mais*		
	Fagiolini all'olio*	Insalatona mista	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Finocchi all'olio		
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta integrale alla parmigiana	Pasta all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Pasta al ragù di lenticchie	Crema di zucca con riso*	02/03/26	06/03/26
	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Fil. di platessa gratinato*	Stracchino	Arrosto di tacchino al rosmarino	Frittata al forno		
	Patate prezzemolate*	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio	Insalata e carote julienne	Finocchi julienne		
	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Zuppa di ceci con pasta	Risotto alla parmigiana	Pizza Margherita	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro	09/03/26	13/03/26
	Sformato di patate	Fagioli borlotti in umido	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Fettina di pollo con aromi	Cotoletta di platessa*		
	Bieta all'olio*	Insalatona mista	Carote julienne	Patate al rosmarino	Carote all'olio		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale 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.