

Comune di Voghiera - Primaria-NO GLUTINE

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

	LUNEDÌ'	MARTEDÌ'	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ'	VENERDÌ'	DAL	AL
1° SETT.	SG Passato di legumi con riso*	Menù speciale di carnevale SG Ravioli ricotta e spinaci al Pollo al forno	SG Pasta all'olio	SG Pastai al sugo di verdure* Asiago	SG Risotto alla zucca Prosciutto crudo	19/01/26	23/01/26
	SG Frittata al forno	SG Purè di patate	SG Fil. di merluzzo gratinato*	Piselli al tegame*	Carote julienne		
	Spinaci all'olio*	SG Pane e SG Crostoli	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta	Insalata e cappuccio julienne		
	SG Pane e frutta	SG Spaghetti al tonno	SG Crema di verdure e legumi con riso*	SG Pasta con ragù di bovino	SG Gobetti con legumi e verdure*		
2° SETT.	SG Stracchetti di tacchino impanati	SG Sformato di patate	SG Arrosto di suino al rosmarino	Bocconcini di mozzarella	SG Fil. di limanda in crosta di mais*	26/01/26	30/01/26
	Fagiolini all'olio*	Insalatona mista	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Finocchi all'olio		
	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta		
	SG Pasta alla parmigiana	SG Pasta all'olio	SG Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	SG Pasta al ragù di lenticchie	SG Crema di zucca con riso		
3° SETT.	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	SG Fil. di platessa gratinato*	Stracchino	SG Arrosto di tacchino al rosmarino	SG Frittata al forno	02/02/26	06/02/26
	Patate prezzemolate	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio	Insalata e carote julienne	Finocchi julienne		
	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta		
	SG Zuppa di ceci con pasta	SG Risotto alla parmigiana	SG Pizza Margherita	SG Pasta all'olio	SG Pasta al pomodoro		
4° SETT.	SG Sformato di patate	SG Fagioli borlotti in umido	SG Prosciutto cotto (1/2 porzione)	SG Fettina di pollo con aromi	SG Cotoletta di platessa*	09/02/26	13/02/26
	Bieta all'olio*	Insalatona mista	Carote julienne	Patate al rosmarino	Carote all'olio		
	SG Pane e frutta	SG Pane e frutta	Frutta	SG Pane e frutta	SG 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 ACAGLÌU, 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.