

Comune di Voghiera - Primaria

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	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	Risotto alla zucca* Prosciutto crudo Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Pasta al ragù di lenticchie Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne Pane integrale e frutta	16/03/26	20/03/26
2° SETT.	Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	Pasta al pomodoro Arrosto di suino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane e frutta	Menù speciale di Pasqua Gramigna con ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Pomodori Pane e Colomba	Spaghetti al tonno Sformato di patate* Insalatona mista Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di limanda in crosta di mais* Finocchi all'olio* Pane e frutta	23/03/26	27/03/26
3° SETT.	Pasta integrale alla parmigiana Spezzatino di bovino alla pizzaiola Patate prezzemolate* Pane e frutta	Risotto alla zucca Frittata al forno Finocchi julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Fil. di platessa gratinato* Fagiolini all'olio* Pane e Frutta			30/03/26	03/04/26
4° SETT.			Zuppa di ceci con pasta Sformato di patate Bieta all'olio* Pane e frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Carote julienne Frutta	Passato di verdura con pastina* Fettina di pollo con aromi Patate al rosmarino Pane integrale e frutta	06/04/26	10/04/26

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 CEPI 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.