

Comune di Voghiera - Primaria-NO GLUTINE

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

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

