

COMUNE DI PEGOGNAGA - SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

MENU' PRIMAVERA-ESTATE



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Pranzo

SETTIMANA 1

Passato di verdure miste e legumi *	Pasta alle zucchine (B)	Pasta al pomodoro e olive	Riso allo zafferano	Pasta integrale al pesto
Pizza margherita *	Erbazzone*	Hamburger di ceci *	Fusello di pollo al forno	Fish burger di merluzzo *
Insalata verde	Carote prezzemolate	Fagiolini all'olio *	Spinaci all'olio *	Zucchine alla parmigiana
Frutta fresca estiva	Pomodori	Carote crude	Pomodori	Insalata verde
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
10/04/2023	16/04/2023
08/05/2023	14/05/2023
05/06/2023	11/06/2023
03/07/2023	09/07/2023
31/07/2023	06/08/2023
28/08/2023	03/09/2023
25/09/2023	01/10/2023

Pranzo

SETTIMANA 2

Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Pasta integrale al pomodoro e aromi	Riso all'olio	PU: Pasta al ragù di bovino (R)
Cotoletta di pollo	Bastoncini di merluzzo in crosta di mais *	Frittata con zucchine	Cotoletta di platessa *	
Patate al forno	Zucchine gratinate	Spinaci alla parmigiana *	Fagiolini al pomodoro *	Carote gratinate
Insalata verde	Carote crude	Pomodori	Carote crude	Insalata verde
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
17/04/2023	23/04/2023
15/05/2023	21/05/2023
12/06/2023	18/06/2023
10/07/2023	16/07/2023
07/08/2023	13/08/2023
04/09/2023	10/09/2023
02/10/2023	08/10/2023

Pranzo

SETTIMANA 3

Pasta al pesto	Riso alla parmigiana	Gnocchi di semolino *	Pasta alla pizzaioia (pomodoro e origano)	Passato di verdure miste e legumi *
Hamburger di ceci *	Crocchette di verdure *	Fettina di pollo alla pizzaioia (R)	Filetto di platessa gratinato *	Pizza margherita *
Carote gratinate	Zucchine prezzemolate	Fagiolini all'olio *	Carote all'olio	Insalata verde
Insalata verde	Pomodori	Carote crude	Pomodori	
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
			Torta margherita	

Da	A
24/04/2023	30/04/2023
22/05/2023	28/05/2023
19/06/2023	25/06/2023
17/07/2023	23/07/2023
14/08/2023	20/08/2023
11/09/2023	17/09/2023
09/10/2023	15/10/2023

Pranzo

SETTIMANA 4

Riso alle zucchine (B)	Pasta al sugo di merluzzo (R) *	PU: Lasagne alla bolognese	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Gnocchi di patate al pomodoro *
Frittata al forno	Caprese		Cotoletta di pollo	Polpette di merluzzo
Fagiolini al pomodoro *	Spinaci alla parmigiana *	Zucchine stufate	Patate al forno	Carote all'olio
Carote crude	Pomodori	Carote crude	Insalata verde	Pomodori
Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
01/05/2023	07/05/2023
29/05/2023	04/06/2023
26/06/2023	02/07/2023
24/07/2023	30/07/2023
21/08/2023	27/08/2023
18/09/2023	24/09/2023
16/10/2023	22/10/2023

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', 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 dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). 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.