

Menu Scuole Comune di Coreglia Antelminelli

Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Da 7 al 10 Gennaio		Risotto ai piselli	Pasta al pomodoro	Ravioli all'olio	Passato di verdura e legumi misti
	Vacanze di Natale	Tonno	Cosce di pollo arrosto	Frittata al forno	Prosciutto cotto e caciotta
		Verdure miste al forno	Insalata di finocchi e arance	Spinaci saltati	Insalata
		Pane	Pane	Pane	Focaccina
2 SETTIMANA Da 13 al 17 Gennaio		Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
	Minestrone di legumi	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca	Lasagne al ragù	Pasta Verde
	Stracchino	Platessa gratinata al forno	Bocconcini di vit.one in bianco	Insalatona con scaglie di grana e olive	Prosciutto cotto/crudo magro di Parma **
	Purè	Fagiolini lessi	Bietola saltata		Verdure miste al vapore
	Pane	Pane semintegrale	Pane	Pane semintegrale	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Crostata alla marmellata /mantovana	Frutta fresca
3 SETTIMANA Da 20 al 24 Gennaio	Pasta alla portofino	Riso all'ortolana	Pasta al tonno	Passato di verdure e legumi misti	Gnocchi al pomodoro
	Petto di pollo arrosto	Tonno	Formaggio spalmabile	Straccetti di vitellone in bianco	Bastoncini di merluzzo
	Finocchi gratinati	Fagioli cannellini	Broccoli al vapore	Patate arrosto	Carote all'olio
	Pane	Pane	Pane semintegrale	Pane	Pane semintegrale
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA Da 27 al 31 Gennaio	Lasagne al ragù	Riso al pomodoro	Pasta pomodoro e ricotta	Minestra di legumi con farro	Pasta all'olio
	Insalatona con scaglie di	Platessa gratinata al forno	Petto di pollo arrosto	Caciotta fresca	Castellane
	grana e olive	Carote prezzemolate	Bietola saltata	Torta di patate	Verdure miste al forno
	Pane	Pane	Pane semintegrale	Pane	Pane
	Crostata di marmellata/mantovana	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

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 come presenza involontaria derivante dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.

