

Menu Scuole Comune di Coreglia Antelminelli

Inverno | Anno Scolastico 2024-2025



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA Dal 31 Marzo al 4 Aprile	Pasta rosè	Riso alla zucca	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù	Pasta all'ortolana
	Arista agli agrumi	Frittata di patate	Polpette di ceci al pomodoro	Insalatona con scaglie di grana e olive	Bastoncini di merluzzo
	Bietola saltata	Carote al vapore	Fagiolini all'olio		Piselli stufati
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Crostata di marmellata/mantovana	Frutta fresca
II SETTIMANA Dal 7 all'11 Aprile	Matuffi di polenta al ragù	Pasta al Pesto invernale	Ravioli all'olio	Pasta al pomodoro	Minestrone di legumi e pastina
	Stracchino	Prosciutto cotto	Omelette al formaggio	Straccetti di pollo impanati	Merluzzo alla livornese
	Insalata con carote filanger	Spinaci saltati	Carote al vapore	Bis di verdure	Purè
	Pane semintegrale	Pane	Pane	Pane semintegrale	Pane
	Crostata alla marmellata /mantovana	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
III SETTIMANA Dal 14 al 18 Aprile	PRANZO DI PASQUA Risotto alla milanese	Orzotto caldo al pomodoro	Crema di verdura con pastina		
	Bocconcini di suino cremoso	Formaggio spalmabile	Pizza margherita	Vacanze Pasquali	Vacanze Pasquali
	Carote filè	Insalata di finocchi, arance e olive			
	Pane	Pane semintegrale			
	Colomba	Frutta fresca	Frutta fresca		
IV SETTIMANA Dal 21 al 25 aprile			Pasta all'olio	Zuppa di farro	
	Vacanze Pasquali	Vacanze Pasquali	Bastoncini di pesce al forno	Bocconcini di suino cremosi	Festa della Liberazione
			Purè di patate	Verdure gratinate	
			Pane	Pane	
			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.

