

Menu Scuole Comune di Coreglia Antelminelli

Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Da 3 al 7 Marzo		«IL CARNEVALE»			
	Risotto ai piselli	Ravioli Rosè	Passato di verdura e legumi misti	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio
	Arista al forno	Stelle filanti di pollo	Caciotta	Cosce di pollo arrosto	Tonno
	Verdure miste al forno	Insalata Arlecchino	Spinaci saltati	Insalata di finocchi e arance	Fagiolini lessi
	Pane	Pane	Focaccina	Pane	Pane semintegrale
	Frutta fresca	Chiacchiere	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
2 SETTIMANA Da 10 al 14 Marzo	Pasta Verde	Lasagne al ragù	Pasta al pomodoro	Minestrone di legumi	Risotto alla zucca
	Prosciutto cotto/crudo magro di Parma **	Insalatona con scaglie di grana e olive	Bocconcini di vit.ne in bianco	Stracchino	Platessa gratinata al forno
	Verdure miste al vapore		Fagiolini lessi	Purè	Bietola saltata
	Pane	Pane semintegrale	Pane semintegrale	Pane	Pane
	Frutta fresca	Crostata alla marmellata /mantovana	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA Da 17 al 21 Marzo	Pasta al tonno	Passato di verdure e legumi misti	Gnocchi al pomodoro	Riso all'ortolana	Pasta al pesto
	Formaggio spalmabile	Straccetti di vitellone in bianco	Bastoncini di merluzzo	Petto di pollo arrosto	Tonno
	Broccoli al vapore	Patate arrosto	Carote all'olio	Finocchi gratinati	Fagioli cannellini all'olio
	Pane semintegrale	Pane	Pane semintegrale	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
4 SETTIMANA Da 24 al 28 Marzo	Pasta pomodoro e ricotta	Minestra di legumi con farro	Pasta all'olio	Lasagne al ragù	Riso al pomodoro
	Petto di pollo arrosto	Caciotta fresca	Castellane	Insalatona con scaglie di grana e olive	Platessa gratinata al forno
	Bietola saltata	Torta di patate	Verdure miste al forno	g	Carote prezzemolate
	Pane semintegrale	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Crostata alla marmellata /mantovana	Frutta fresca

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.