

# Menu Scuole Comune di COREGLIA

Primavera – Estate | Anno Scolastico 2024-2025



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA dal 28 aprile al 2 maggio	Riso all'olio	Pasta alla pizzaiola	Pasta al ragù		
	Prosciutto cotto e caciotta	Merluzzo dorato al forno	Frittata di spinaci	Festa dei Lavoratori	Sospensione didattica
	Fagiolini al vapore	Piselli stufati	Insalata verde		
	Focaccine	Pane	Pane semintegrale		
	Frutta fresca	Gelato	Frutta fresca		
II SETTIMANA dal 5 al 9 maggio	Passato di verdure con pasta	Gnocchi al pomodoro	Insalata di riso		Pasta all'olio
	Pizza	Stracchino	Arista al forno	Festa del S.Patrono	Merluzzo al pomodoro
		Pomodori	Piselli stufati		Spinaci saltati
		Pane	Pane		Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca		Frutta fresca
III SETTIMANA dal 12 al 16 maggio	Riso alla parmigiana	Crema di verdure con farro	Lasagne al pesto	Pasta al pomodoro	<b>GIORNATA DELLA CELIACHIA</b> <i>Riso al pomodoro</i>
	Polpette di carne alla fiorentina	Bocconcini di pollo al limone	Formaggio cremoso	Crocchette di merluzzo al forno	<i>Arista cremosa</i>
	Insalata verde	Patate arrosto	Dadolata di pomodori	Carote julienne	<i>Patate sabbiose</i>
	Pane	Pane	Pane semintegrale	Pane	<i>Galette di riso</i>
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	<i>Budino al cioccolato</i>
IV SETTIMANA dal 19 al 23 maggio	Pasta agli aromi	Vellutata di patate e carote c/pasta	Orzotto caldo al pomodoro	Pasta al pesto	Ravioli maremmani burro e salvia
	Frittata al prezzemolo	Caciotta	Straccetti polverosi di tacchino	Polpettone in salsa	Merluzzo croccante al mais
	Zucchine al basilico	Torta di patate	Insalata mista	Dadolata di pomodori e basilico	Fagiolini al vapore
	Pane	Pane semintegrale	Pane	Pane semintegrale	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Gelato	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 o come presenza involontaria derivanti 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 del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/02, 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.



# Menu Scuole Comune di COREGLIA

## Primavera – Estate | Anno Scolastico 2024-2025



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
I SETTIMANA dal 26 al 30 maggio	Pasta alla pizzaiola	Pasta al ragù	Lasagne al pomodoro	Minestrone di verdure	Riso all'olio
	Merluzzo dorato al forno	Frittata di spinaci	Mozzarella	Filangè di pollo al rosmarino	Prosciutto cotto e caciotta
	Piselli stufati	Insalata verde	Carote julienne	Patate lesse	Fagiolini al vapore
	Pane	Pane semintegrale	Pane semintegrale	Pane	Focaccine
	Gelato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
II SETTIMANA dal 2 al 6 giugno		Insalata di riso	Pasta all'olio	<b>PRANZO DI FINE ANNO</b>	Passato di verdure con pasta
	FESTA DELLA REPUBBLICA	Arista al forno	Formaggio spalmabile	Panino con Hamburger	Pizza
		Piselli stufati	Carote al vapore	Patate arrosto	
		Pane	Pane semintegrale		
		Frutta fresca	Yogurt	Gelato	Frutta fresca
III SETTIMANA dal 9 al 13 giugno	Crema di verdure con farro	Pasta alla marinara	Pasta al pomodoro	Lasagne al pesto	Riso alla parmigiana
	Bocconcini di pollo al limone	Omelette al formaggio	Crocchette di merluzzo al forno	Formaggio cremoso	Polpette di carne alla fiorentina
	Patate arrosto	Fagioli alla salvia	Carote julienne	Dadolata di pomodori	Insalata verde
	Pane	Pane semintegrale	Pane	Pane semintegrale	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta
IV SETTIMANA dal 16 AL 20 GIUGNO	Vellutata di patate e carote c/pasta	Orzotto caldo al pomodoro	Pasta al pesto	Ravioli maremmani burro e salvia	Pasta agli aromi
	Caciotta	Straccetti polverosi di tacchino	Polpettone in salsa	Merluzzo croccante al mais	Frittata al prezzemolo
	Torta di patate	Insalata mista	Dadolata di pomodori e basilico	Fagiolini al vapore	Zucchine al basilico
	Pane semintegrale	Pane	Pane semintegrale	Pane	Pane
	Frutta fresca	Gelato	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 o come presenza involontaria derivanti 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. 109/02, 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.

