

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	GIORNATA DELLA CELIACHIA <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.

