

Menu Scuole Comune di Coreglia Antelminelli

Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

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

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.

