

Comune di Voghiera - Scuola Primaria e Secondaria

Menù autunno-inverno 2023/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con orzo*	Risotto alla zucca*	Pasta al sugo di pesce*	30/10/23	03/11/23
	Arrosti di suino agli aromi	Filetto di merluzzo in crosta di mais*	Fettina di pollo ai ferri	Bocconcini di mozzarella	Uova strapazzate	08/01/24	12/01/24
	Purè di patate	Carote e finocchi julienne	Carote all'olio	Insalata mista	Finocchi gratinati*	19/02/24	23/02/24
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Crema di carote con pasta*	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di bovino	Risotto ai piselli*	06/11/23	10/11/23
	Cotoletta di platessa*	Bocconcini di pollo al limone	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Bis di formaggi	15/01/24	19/01/24
	Patate gratinate*	Spinaci alla parmigiana*	Insalata e carote julienne	Insalata mista	Carote all'olio	26/02/24	01/03/24
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e dolce	Pane e frutta		
3° SETT.	Pasta all'olio e grana	Risotto alle verdure*	Passato di ceci con farro*	Spaghetti al tonno	Pasta al pomodoro	13/11/23	17/11/23
	Tortino di patate e formaggio	Arrosti di tacchino al forno	Fettina di suino al rosmarino	Filetto di limanda in crosta*	Bis di formaggi	22/01/24	26/01/24
	Carote julienne	Patate gratinate*	Biete all'olio*	Insalata mista	Carote all'olio	04/03/24	08/03/24
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Passato di fagioli con pasta*	Pasta al ragù di prosciutto	Pizza Margherita	Riso all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	20/11/23	24/11/23
	Pollo al forno	Frittata al forno	Prosciutto cotto	Spezzatino di bovino alla pizzaiola*	Filetto di merluzzo gratinato*	29/01/24	02/02/24
	Finocchi gratinati	Carote e finocchi julienne	Insalata mista	Fagiolini e patate all'olio*	Carote all'olio	11/03/24	15/03/24
	Pane e frutta	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta		

Bis di formaggi: a rorazione tra asiago, emmenthal, ricotta, casatella, spalmabile, stracchino

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

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 in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.l.). 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.



Comune di Voghiera - Scuola Primaria e Secondaria

Menù autunno-inverno 2023/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Risotto ai piselli*	Pasta alle verdure*	Pasta al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con orzo*	27/11/23	01/12/23
	Frittata al forno con verdure*	Filetto di merluzzo in crosta di mais*	Bocconcini di mozzarella	Petto di pollo alle erbe	Arrostito di suino agli aromi	22/01/24	26/01/24
	Insalata e finocchi julienne	Insalata mista	Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Patate gratinate*	18/03/24	22/03/24
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta pasticciata al ragù di bovino	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio e grana	Risotto alla zucca*	04/12/23	08/12/23
	Bis di formaggi	Frittata al forno	Fettina di pollo ai ferri	Filetto di limanda in crosta*	Prosciutto cotto	29/01/24	02/02/24
	Insalata mista	Spinaci all'olio*	Patate prezzemolate*	Carote e finocchi julienne	Carote all'olio	25/03/24	29/03/24
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
7° SETT.	Spaghetti al tonno	Risotto alle verdure*	Passato di verdure con farro*	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	11/12/23	15/12/23
	Uova strapazzate	Pollo al forno	Filetto di merluzzo gratinato*	Affettato di tacchino	Farinata di ceci al rosmarino	05/02/24	09/02/24
	Finocchi gratinati	Purè di patate	Carote julienne	Biete alla parmigiana*	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
8° SETT.	Pasta integrale al sugo di verdure*	Risotto alla parmigiana	Pasta al sugo di piselli*	Pizza Margherita	Passato di verdure con pasta*	18/12/23	22/12/23
	Bocconcini di pollo agli aromi	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Bis di formaggi	Prosciutto cotto	Cotoletta di platessa*	12/02/24	16/02/24
	Fagiolini all'olio*	Patate gratinate*	Carote e finocchi julienne	Insalata mista	Carote all'olio		
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta		

Bis di formaggi: a rorazione tra asiago, emmenthal, ricotta, casatella, spalmabile, stracchino

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

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 in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.l.). 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.

