

# Comune di Voghiera - Scuola Primaria e Secondaria

# Menù primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Risotto al sugo di pesce*	Pasta all'olio e grana	Passato di verdure con pasta*	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	13/09/21	17/09/21
	Tortino di patate e formaggio	Cotoletta di platessa*	Arrosto di tacchino agli aromi	Fettina di suino ai ferri	Bis di formaggi		
	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Patate al forno	Pomodori	Insalata mista		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta con piselli*	Pasta fedda con pomodorini e mozzarella	Gnocchi di patate al ragù di bovino (piatto unico)	Pizza Margherita	20/09/21	24/09/21
	Tortino di verdure e legumi*	Filetto di merluzzo in crosta*	Tacchino ai ferri	Carote e finocchi "a listelli"	Prosciutto cotto		
	Pomodori	Spinaci gratinati*	Zucchine all'olio*	Pane e Dolce	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		Frutta		
3° SETT.	Pasta ricotta e basilico	Spaghetti al tonno	Passato di ceci con orzo*	Pasta al sugo di verdure*	Insalata di riso (verdure e formaggio)	27/09/21	01/10/21
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Frittata con le verdure*	Bis di formaggi	Petto di pollo alle erbe	Prosciutto cotto		
	Carote cotte*	Erbette alla parmigiana*	Pomodori	Insalata mista	Insalata e cappuccio		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Passato di verdure con pasta*	Pasta all'olio e grana	Risotto alle zucchine*	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	04/10/21	08/10/21
	Straccetti di tacchino al limone	Bocconcini di mozzarella e pomodori	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Tonno all'olio	Uova strapazzate		
	Patate agli aromi	Pane e frutta	Insalata mista	Insalata e cannellini	Carote e finocchi julienne		
	Pane e frutta		Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		
	Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal						



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, 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.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 primavera-estate 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta al pesto	Pasta all'olio e grana	Risotto al sugo di pesce*	Pasta pomodoro, basilico e grana	Passato di verdure con pasta*	11/10/21	15/10/21
	Fettina di suino ai ferri	Pollo al forno	Tortino di patate e formaggio	Arrosto di tacchino agli aromi	Polpette di merluzzo al forno*		
	Fagiolini all'olio*	Insalata e cappuccio	Pomodori	Purè di patate	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Passato di fagioli con pasta	Gnocchetti sardi al sugo di verdure*	Pizza Margherita	Tagliatelle al ragù di bovino (piatto unico)	Risotto alla parmigiana	18/10/21	22/10/21
	Bis di formaggi	Bastoncini di merluzzo*	Prosciutto cotto	Piselli al tegame*	Tortino di verdure e legumi*		
	Pomodori	Insalata mista	Carote e finocchi	Pane e Dolce	Zucchine trifolate*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta		Pane e frutta		
7° SETT.	Risotto agli asparagi*	Spaghetti al tonno	Crema di patate e carote* con farro	Pasta ricotta e spinaci*	Pasta alle zucchine*	25/10/21	29/10/21
	Tacchino ai ferri	Bis di formaggi	Filetto di merluzzo gratinato*	Fagioli freddi prezzemolati	Straccetti di suino al limone		
	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Patate agli aromi	Insalata mista	Pomodori		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Yogurt alla frutta	Pane e frutta		
	Bis di formaggi: a rotazione tra asiago, caciotta, ricotta, spalmabile, emmenthal						



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, 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.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.