

Comune di Lagosanto - Scuola Primaria

Menù primavera-estate 2022/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.		Pasta con piselli*	Risotto alla parmigiana		Garganelli al ragù di bovino (piatto unico)	15/05/23	19/05/23
		Filetto di merluzzo in crosta*	Straccetti di pollo				
		Carote julienne	Zucchine all'olio*		Carote e finocchi in pinzimonio		
		Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e Dolce		
6° SETT.	Pasta ricotta e pomodoro	Pizza Margherita	Passato di ceci con riso*	Pasta all'olio	Insalata di riso (verdure, formaggio e tonno)	22/05/23	26/05/23
	Bastoncini di merluzzo al forno*	Prosciutto cotto	Formaggio	Petto di pollo	Uova strapazzate		
	Carote cotte*	Insalata mista	Pomodori	Zucchine all'olio*	Insalata verde		
	Pane e frutta	Frutta	Pane e frutta	Pane e Mousse di frutta	Pane e frutta		
7° SETT.	Passato di verdure con pasta*	Pasta all'olio e grana	Risotto alle zucchine*	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	29/05/23	02/06/23
	Petto di pollo ai ferri	Bocconcini di mozzarella e pomodori	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Tonno all'olio	Uova strapazzate		
	Patate gratinate		Insalata mista	Insalata e cannellini	Carote cotte*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
8° SETT.	Pasta al pomodoro e grana	Menù fine anno scolastico Piadina	Pasta all'olio			05/06/23	09/06/23
	Straccetti di suino	Prosciutto cotto Formaggio	Formaggio				
	Zucchine all'olio*	Carote in pinzimonio	Pomodori				
	Pane e frutta	Budino al cioccolato	Pane e frutta				

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.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.