

MENU' ESTIVO SCUOLA SECONDARIA DA VINCI- CASTELLANZA

Anno Scolastico 2025-26 in vigore dal 20 Aprile dalla 1° settimana



		LUNEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano		Insalata mista (insalata, pomodori, olive)	Zuppa di verdure* e legumi con crostini
	SECONDO	Affettato di tacchino		Gnocchi al ragù di carne	Formaggio spalmabile
	CONTORNO	Pomodori		Frutta fresca	Patate prezzemolate *
	DESSERT	Frutta fresca			Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure frullate		Ravioli di magro al pamigiano	Pasta fredda con basilico, pomodori e Parmigiano
	SECONDO	Ricotta		Limanda* gratinata	Bocconcini di pollo gratinati con aromi
	CONTORNO	Erbette* all'olio		Pomodori	Julienne di carote
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine		Crema di legumi con crostini	Pasta olio e Pamigiano
	SECONDO	Tonno all'olio		½ Provolone	Pollo arrosto
	CONTORNO	Insalata e carote julienne		Spinaci* al Parmigiano	Pomodori
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro		Pizza margherita	Ravioli magro con burro e salvia
	SECONDO	Mozzarella		½ porzione affettato tacchino	Pollo arrosto
	CONTORNO	Insalata verde		Insalata mista	Pomodori
	DESSERT	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca

"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o 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, nocchie, 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.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

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." Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

