

# MENU' ESTIVO SCUOLA SECONDARIA DA VINCI- CASTELLANZA

Anno Scolastico 2025\_26 – in vigore dal 22 settembre 2025 (2^ settimana)



|             |          | LUNEDI                              |  | MERCOLEDI                                  | GIOVEDI                                          |  |
|-------------|----------|-------------------------------------|--|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|--|
| 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 | Fagiolini * in insalata             |  | Frutta fresca                              | Patate, melanzane e peperoni                     |  |
|             | DESSERT  | Frutta fresca                       |  |                                            | Frutta fresca                                    |  |
| 2 SETTIMANA | PRIMO    | Pasta integrale al ragù di verdure* |  | Ravioli al pomodoro e basilico             | Pasta fredda con basilico, pomodori e Parmigiano |  |
|             | SECONDO  | Ricotta                             |  | Hamburger* vegetale                        | 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 zucchini         |  | Crema di verdure* con crostini             | Pasta olio e Pamigiano                           |  |
|             | SECONDO  | Prosciutto cotto                    |  | Pollo arrosto                              | Provolone                                        |  |
|             | CONTORNO | Insalata e carote julienne          |  | Spinaci* al Parmigiano                     | Pomodori                                         |  |
|             | DESSERT  | Frutta fresca                       |  | Frutta fresca                              | Frutta fresca                                    |  |
| 4 SETTIMANA | PRIMO    | Tagliatelle al pomodoro             |  | Insalata mista                             | Ravioli magro con burro e salvia                 |  |
|             | SECONDO  | Mozzarella                          |  | Pizza margherita                           | Pollo arrosto                                    |  |
|             | CONTORNO | Insalata verde                      |  | ½ porzione affettato tacchino              | 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, 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.).

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.

