

Menu Comune Serra Ricco

Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pesto	Lasagne al pomodoro	Pizza margherita	PANINO CON HAMBURGER E PATATINE	Pasta al sugo di pomodoro
	Frittata di zucchine	Formaggio (a rotazione)	Prosciutto cotto		Sformato di *verdure
	Insalata verde e mais	Patate lesate	Finocchi in insalata (mesi invernali) – Pomodori in insalata (mesi estivi)		Insalata verde
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Minestra di *verdura con pasta	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta al ragù	Pasta al pesto
	Pollo al forno	Filetti di merluzzo impanati	Bocconcini di lonza alle mele	Formaggio (A rotazione)	Hamburger /Tortino di verdura*
	CAROTE TRIFOLATE	Pinzimonio/Insalata mista	Purea di patate/Patate lesse	Spinaci	Insalata verde e mais
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Riso al sugo di pomodoro	Minestra di verdura* con orzo	Pansoti o ravioli di magro burro e salvia	Pasta al pesto	Pasta all'olio extravergine d'oliva
	Polpettone di *fagiolini	Pizza margherita	Bocconcini di pollo gratinati	LONZA DI MAIALE	Crocchette di pesce*
	Insalata mista (verde, carote e olive verdi)		Bietole* con parmigiano	PATATE AL FORNO O PURE'	Carote julienne o lesse
	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	SUCCO DI FRUTTA	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta al pesto	Minestra di verdura* con pasta	Crema di piselli con farro
	Formaggio a rotazione	Torta pasqualina*	Filetti di merluzzo impanati	Pizza margherita	Polpette/Medaglione di vitellone
	Fagiolini (mesi invernali) Pomodori (mesi estivi)	Insalata verde	Carote julienne o lesse		Insalata
	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

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, ARACCHIDI, 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 – 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. I processi di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

