

Menu Comune Serra Ricco

Anno Scolastico 2026-2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pesto	Lasagne al pomodoro*	Pizza margherita	Pasta olio	Pasta al sugo di pomodoro
	Frittata di zucchine*	Formaggio (a rotazione)	Prosciutto cotto	Hamburger	Sformato di *verdure
	Insalata verde e mais	Patate lessate*	Finocchi in insalata (mesi invernali) – Pomodori in insalata (mesi estivi)	Patatine*	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 purè*	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, 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 – 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 prodotti di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

