



Scuola Primaria 29 Novembre (6-11 anni) - Santo Stefano di Magra
 Menù Primavera-Estate **Inizio con 1° settimana dal mercoledì 06.10.21**



1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'
Pasta al pesto Mozzarella Spinaci* Frutta Pane	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pollo al forno Pomodori in insalata Frutta Pane	Pasta olio e parmigiano Tonno Insalata verde Frutta Pane	Pasta al ragù vegetale* Stracchino Spinaci* Frutta Pane
MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
Pasta olio e parmigiano Farinata Fagiolini* Frutta Pane	Lasagne al pomodoro* Stracchino Insalata mista Frutta Pane	Ravioli di magro burro e salvia* Arrosto di tacchino Pomodori in insalata Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro* Platessa gratinata* Insalata verde Yogurt Pane
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
Pizza* Prosciutto cotto Insalata verde Frutta Pane integrale	Passato di verdura* Sformato di spinaci* Purè Budino Pane	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce al forno* Fagiolini* Frutta Pane	Lasagne al pomodoro* Arrosto di lonza Carote a fiammifero Frutta Pane
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
Risotto al pomodoro Arrosto di lonza Pomodori in insalata Yogurt Pane	Pasta al pesto Bastoncini di pesce al forno* Fagiolini* Frutta Pane integrale	Pizza* Mozzarella Carote a fiammifero Budino Pane integrale	Pasta olio e parmigiano Polpette di manzo al forno Fagiolini* Frutta Pane integrale
VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'
Pasta al pomodoro Platessa panata* Carote a fiammifero Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro* Farinata Bieta* Frutta Pane	Passato di legumi Torta di verdura* Patate al forno Frutta Pane	Passato di verdura con riso* Torta di patate Piselli in bianco* Frutta Pane

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati e/o congelati o contenere ingredienti di natura congelata e/o surgelata

In particolari situazione di malessere e per un periodo limitato (48-72 h) il genitore può autocertificare la richiesta di un menù di transizione (dieta leggera) composto (a seconda del menù del giorno) da: pasta o riso in bianco condito con olio, carne o pesce in bianco, poca verdura lessa o patate lesse e frutta.

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) **1.**Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, **2.**Crostacei e prodotti derivati, **3.**Uova e prodotti derivati, **4.**Pesce e prodotti derivati, **5.**Arachidi e prodotti derivati, **6.**Soia e prodotti derivati, **7.**Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, **8.**Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, **9.**Sedano e prodotti derivati, **10.**Senape e prodotti derivati, **11.**Semi di sesamo e prodotti derivati, **12.**Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), **13.**Lupini e prodotti derivati, **14.**Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.



Scuola Primaria 29 Novembre (6-11 anni) - Santo Stefano di Magra
 Menù Primavera-Estate **Inizio con 1° settimana dal mercoledì 06.10.21**



5° settimana	6° settimana	7° settimana	8° settimana
LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'
Pasta al pesto Farinata Bieta* Frutta Pane	Riso in bianco Stracchino Fagiolini* Frutta Pane	Pasta olio e parmigiano Petto di pollo al forno Zucchine bollite* Budino Pane	Pasta al pomodoro Caciotta Fagiolini* Frutta Pane
MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
Risotto al pomodoro Mozzarella Carote a fiammifero Frutta Pane	Lasagne al pesto* Prosciutto cotto Insalata verde Frutta Pane	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce al forno* Fagiolini* Frutta Pane	Gnocchi al pesto* Fishburger di merluzzo* Carote a fiammifero Frutta Pane integrale
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
Passato di verdura* Pizza Margherita* Budino Pane integrale	Pasta olio e parmigiano Polpette di pesce al forno* Pomodori in insalata Frutta Pane	Pasta al pesto Sformato di verdura* Carote a fiammifero Frutta Pane	Riso al pomodoro Bocconcini di tacchino al forno Insalata verde Frutta Pane
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
Pasta al pomodoro Straccetti di tacchino al forno Pomodori in insalata Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro* Hamburger di vitellone Spinaci* Yogurt Pane integrale	Pizza * Stracchino Insalata mista Frutta Pane integrale	Passato di legumi con pasta* Torta di verdura* Purè Budino Pane
VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'
Pasta olio e parmigiano Bastoncini di pesce al forno* Insalata verde Frutta Pane	Passato di legumi* Torta di verdura* Patate al forno Frutta Pane	Risotto alla parmigiana Farinata Pomodori in insalata Frutta Pane	Riso al ragù vegetale* Polpette di pesce al forno* Pomodori in insalata Frutta Pane

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati e/o congelati o contenere ingredienti di natura congelata e/o surgelata

In particolari situazione di malessere e per un periodo limitato (48-72 h) il genitore può autocertificare la richiesta di un menù di transizione (dieta leggera) composto (a seconda del menù del giorno) da: pasta o riso in bianco condito con olio, carne o pesce in bianco, poca verdura lessa o patate lesse e frutta.

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) **1.**Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, **2.**Crostacei e prodotti derivati, **3.**Uova e prodotti derivati, **4.**Pesce e prodotti derivati, **5.**Arachidi e prodotti derivati, **6.**Soia e prodotti derivati, **7.**Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, **8.**Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, **9.**Sedano e prodotti derivati, **10.**Senape e prodotti derivati, **11.**Semi di sesamo e prodotti derivati, **12.**Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), **13.**Lupini e prodotti derivati, **14.**Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.