

Menu Scuole Comune di ALTOPASCIO

Infanzia e Primaria Marginone – Nido Spianate Anno scolastico 2025-2026 INVERNO 2



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1	Pasta alla crema di zucchine	Lasagne al ragù	Passato di verdure con crostini di pane	Pasta pomodoro e olive	Risotto alla crema di zucca
9-13 Marzo	Prosciutto cotto	Caciotta fresca	Arrosto di tacchino agli agrumi	Filetto di merluzzo agli aromi	Tonno all'olio di oliva
	Bietola saltata	Carote filè	Purea di patate	Pisellini in umido	Fagiolini all'olio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Crostata alla marmellata	Frutta di stagione
SETTIMANA 2	Minestrina di verdura con riso	Pasta al ragù di pesce	Risotto alla parmigiana	Ravioli burro e salvia	Pasta al pomodoro
16-20 Marzo	Pizza margherita	Fagiolini all'uccelletto	Petto di pollo al forno	Polpette di carne al sugo di pomodoro	Pepite/nuggets di merluzzo
		Patate arrosto	Finocchi brasati	Bietola saltata	Broccoli all'olio
		Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SETTIMANA 3	Pasta al tonno	Crema di carote con pastina	Farro caldo alle verdure	Pasta al pesto di basilico	Polenta gratinata al ragù
23-27 Marzo	Frittata agli spinaci	Scaloppine di maiale agli aromi	Tonno all'olio di oliva	Bocconcini di tacchino in umido	Stracchino fresco
	Fagiolini all'olio	Finocchi al vapore	Spinaci saltati	<i>Patate lesse</i>	Carote filè
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Budino al cioccolato/vaniglia	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SETTIMANA 4	Risotto verde (agli spinaci)	Pasta cremosa ai porri	Pasta burro e parmigiano		
30 Marzo -1 Aprile	Filone di arista arrosto al rosmarino	Sformato di verdure miste	Pollo arrosto al forno		
	Patate all'olio	Bietola all'olio	Finocchi brasati		
	Pane	Pane	Pane		
	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

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 presenza involontaria derivante 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 e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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 e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.