

MENU INVERNALE - Scuole PRIMARIE- DIETA STANDARD

Settimana	LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI		VENERDI	
	PASTA AL PESTO	1,7,8,3	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE	1,2,4,14	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA	1,7,9	RISOTTO AI FORMAGGI	1,7,9	VELLUTATA DI CAROTE CON RISO	1,7,9
TERZA SETTIMANA	PETTO DI POLLO GRATINATO	1,6,10	FRITTATA AL PARMIGIANO	7,3	PIZZA MARGHERITA	1,6,10,3,7	BOCCONCINI DI MERLUZZO IMPANATI	4,14,3,7,1,6,10	LONZA AGLI AROMI	4,14,3,7,1,6,10
da 13/04/2026	CAROTE PREZZEMOLATE	NESSUNO	BIETE ERBETTE SALTATE	NESSUNO	CAROTE JULIENNE	NESSUNO	INSALATA VERDE	NESSUNO	SPINACI SALTATI	NESSUNO
da 17/04/2026	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO
		allergeni contenuti		allergeni contenuti		allergeni contenuti		allergeni contenuti		allergeni contenuti
	ORZOTTO AL POMODORO	1,7,8	PASSATO DI VERDURA CON PASTINA	1,7,9	PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE	1,7,8,3	PASTA AL RAGU' VEGETALE	1,7,9	PASTA AL POMODORO	1,7
QUARTA SETTIMANA	STRACCHINO	7	HAMBURGER DI LEGUMI	7	POLPETTINE DI MERLUZZO AL FORNO	4,14,3,7,1,6,10	FRITTATA AL PARMIGIANO	7,3	TORTA SFOGLIATA CON VERDURE	1,6,10,3,7
da 20/04/2026	BIETE ALL'OLIO	NESSUNO	CAROTE JULIENNE	NESSUNO	FAGIOLINI ALL'AGRO	NESSUNO	PATATE PREZZEMOLATE	NESSUNO	POMODORI IN INSALATA	NESSUNO
da 24/04/2026	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO
	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10
	VELLUTATA DI CAROTE CON PASTINA	7	PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE	1,7	RISO AL POMODORO	7,9	MINISTRINA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA	1,7,9		
QUINTA SETTIMANA	LONZA DI SUINO AL FORNO	9	PLATESSA PANATA	1,6,10,3,4,14	TORTINO DI PATATE E STRACCHINO	7,3,1,6,10	PIZZA MARGHERITA	1,6,10,3,7		
da 27/04/2026	FAGIOLINI ALL'AGRO	NESSUNO	INSALATA VERDE	NESSUNO	CAROTE JULIENNE	NESSUNO	INSALATA VERDE	NESSUNO	FESTIVITA'	
da 30/04/2026	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO	FRUTTA FRESCA	NESSUNO		
	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10	PANE	1,6,10		

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come **INGREDIENTE** uno o più allergeni (come specificato nel menù di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni A) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero B) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate:

1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltk; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

MODIFICHE POTREBBERO ESSERE EFFETTUATE IN BASE ALLE EFFETTIVA DISPONIBILITA' DEI PRODOTTI A FILIERA