Comune di Argenta - Scuola Secondaria

Menù primavera-estate 2024/2025

rev.01/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio Fil. di merluzzo gratinato al forno* Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di bovino Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con riso* Arrosto di tacchino al forno Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Tortino di ricotta Piselli all'olio* Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine e basilico Prosciutto crudo Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	14/04/25	18/04/25
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro Prosciutto cotto Insalata mista Pane Dolce	Pasta all'olio Limanda gratinata al forno* Carote juliene Pane Frutta di stagione	Crema di patate e carote con pastina* Pizza margherita Fagiolini all'olio* Frutta di stagione	Pasta pasticciata al ragù di bovino Uova strapazzate Spinaci all'olio* Pane Frutta di stagione	Risotto alle verdure* Bocconcini di pollo gratinati Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	21/04/25	25/04/25
3° SETT.	Pasta al tonno Stracchino Carote e cappuccio Pane Frutta di stagione	Passato di ceci con pasta* Pollo al forno Patate al forno* Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata al forno Insalatone con fagioli Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Affettato di tacchino Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fil. di merluzzo in crosta di mais* Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate) Pane Frutta di stagione	28/04/25	02/05/25
4° SETT.	Risotto alla parmigiana Bastoncini di merluzzo al forno* Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fettina di pollo agli aromi Fagiolini all'olio* Pane Frutta di stagione	Crema di zucchine con pastina* Spezzatino di bovino alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Mozzarella alla caprese Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Tortino di patate e formaggio Zucchine gratinate* Pane Frutta di stagione	05/05/25	09/05/25

Nell'arco della settimana è garantità varietà della frutta fresca di stagione

** in base alla disponibilità stagionale

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

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 (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 (ai sensi del 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 e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

CIRFOOD

Comune di Argenta - Scuola Secondaria

Menù primavera-estate 2024/2025

rev.01/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Risotto zucchine e stracchino* Pollo al forno Carote cotte* Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di bovino Formaggio spalmabile Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Tortino di ceci Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Prosciutto crudo Carote e cappuccio Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta* Fil. di merluzzo gratinato* al forno Patate al forno* Pane Frutta di stagione	12/05/25	16/05/25
6° SETT.	Crema di verdure e legumi con pastina* Pizza margherita Carote julienne Budino alla vaniglia	Gnocchi di patate al pomodoro* Hamburger di pollo e tacchino al forno* Zucchine e carote all'olio* Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Tonno all'olio Insalatone con fagioli Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Arrosto di suino al rosmarino* Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di prosciutto Uova strapazzate Fagiolini all'olio* Pane Frutta di stagione	19/05/25	23/05/25
7° SETT.	Insalata di riso* Prosciutto cotto Insalata e carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di ceci con pasta* Bocconcini di pollo agli aromi Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio Frittata al forno* Pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Colotetta di limanda al forno* Bieta e carote all'olio* Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Bis di formaggi Insalata mista Pane Frutta di stagione	26/05/25	30/05/25
8° SETT.	Pasta al pesto Mozzarella alla caprese Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Crema di zucchine con pastina* Bastoncini di merluzzo al forno* Carote e cappuccio Pane Frutta di stagione	Riso all'olio Spezzatino di bovino alla pizzaiola Piselli all'olio* Pane Frutta di stagione	Pasta fredda con pomodori e mozzarella Tortino di patate e formaggio Zucchine gratinate* Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Petto di pollo alle erbe Insalata e carote julienne Pane Frutta di stagione	02/06/25	06/06/25

Nell'arco della settimana è garantità varietà della frutta fresca di stagione ** in base alla disponibilità stagionale

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.
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 (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 (ai sensi del 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 e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

CIRFOOD