

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio	Pasta al ragù di lenticchie	Passato di verdure con riso*	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta alle zucchine e basilico	14/04/25	18/04/25
	Piatto di legumi	Polpette di verdure e legumi*	Burger vegano*	Tortino di verdure*	Farinata di ceci al rosmarino		
	Insalata Pane Frutta di stagione	Carote julienne Pane Frutta di stagione	Patate al rosmarino Pane Frutta di stagione	Piselli all'olio* Pane Frutta di stagione	Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione		
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Pasta all'olio	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta al pomodoro	Risotto alle verdure*	21/04/25	25/04/25
	Piatto di legumi	Piatto di legumi	Pizza al pomodoro	Tortino di verdure*	Polpette di verdure e legumi*		
	Insalata mista Pane	Carote julienne Pane	Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio* Pane	Pomodori e/o insalata** Pane		
	Merendina SU SL	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
3° SETT.	Pasta al pomodoro	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	28/04/25	02/05/25
	Piatto di legumi	Polpette di verdure e legumi*	Tortino di verdure	Burger vegano*	Piatto di legumi		
	Carote e cappuccio Pane Frutta di stagione	Patate al forno* Pane Frutta di stagione	Insalatone con fagioli Pane Frutta di stagione	Pomodori e/o insalata** Pane Frutta di stagione	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate) Pane Frutta di stagione		
4° SETT.	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Crema di zucchine con pastina*	Pasta olio e basilico	Pasta all'olio	05/05/25	09/05/25
	Burger vegano*	Piatto di legumi	Polpette di verdure e legumi*	Piatto di legumi	Tortino di verdure*		
	Carote julienne Pane	Fagiolini all'olio* Pane	Patate al forno Pane	Pomodori e/o insalata** Pane	Zucchine gratinate* Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

Nell'arco della settimana è garantita 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.



Comune di Argenta

Menù VEGANO primavera-estate 2024/2025

rev.01/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Risotto alle zucchine*	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	12/05/25	16/05/25
	Polpette di verdure e legumi*	Burger vegano*	Ceci al rosmarino	Burger vegano*	Piatto di legumi		
	Carote cotte*	Pomodori e/o insalata**	Insalata mista	Carote e cappuccio	Patate al forno*		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
6° SETT.	Crema di verdure e legumi con pastina*	Gnocchi di patate al pomodoro*	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	19/05/25	23/05/25
	Pizza al pomodoro	Burger vegano*	Insalatone con fagioli	Polpette di verdure e legumi*	Tortino di verdure*		
	Carote julienne	Zucchine e carote all'olio*	Pane	Pomodori e/o insalata**	Fagiolini all'olio*		
	Dessert di riso	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
7° SETT.	Insalata di riso vegana*	Passato di ceci con pasta*	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta al sugo di verdure*	26/05/25	30/05/25
	Piatto di legumi	Burger vegano*	Tortino di verdure*	Piatto di legumi	Polpette di verdure e legumi*		
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori e/o insalata**	Bieta e carote all'olio*	Insalata mista		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		
8° SETT.	Pasta olio e basilico	Crema di zucchine con pastina*	Riso all'olio	Pasta fredda con pomodori	Pasta al pomodoro	02/06/25	06/06/25
	Piatto di legumi	Piatto di legumi	Polpette di verdure e legumi*	Tortino di verdure*	Burger vegano*		
	Pomodori e/o insalata**	Carote e cappuccio	Piselli all'olio*	Zucchine gratinate*	Insalata e carote julienne		
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione		

Nell'arco della settimana è garantita 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.

