Pellegrini

Menu Autunno-Inverno

Comune di Mediglia

Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° Grado

Anno Scolastico 2026/2027 – In vigore dal 19 ottobre 2026 con la quarta settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Tortellini di carne in brodo di carne (**1**, 2, **3**,4,6,**7**,8, **9**,10,14) Tonno (**4**) Carote julienne (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO	Riso BIO all'inglese (**7**) Hamburger di manzo (**3,** 7) Insalata mista con carote (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Spremuta in brick	Tortiglioni al ragù di tonno (**1,4**,6,7,**9**,10) Polpette di patate e formaggio (**1,3,7**,10) con salsa aurora (**3,10,12**) Finocchi in insalata (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO	Passato di fagioli cannellini con ditalini (**1**,6,7,**9**,10,13) INF : Bocconcini di pollo BIO al forno dorati (**1**,10) PRIM: Pollo BIO al forno Purè (**7**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Yogurt BIO (**7**)	INF: Pizza con parmigiano (**1**,6,**7**,10,13) + ½ porzione di tacchino PRIM: Pizza margherita (**1,**6,**7**,10,13) + ½ porzione di tacchino Cruditè di carote e finocchi (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO
2° SETTIMANA	Gnocchetti tirolesi (*) burro e salvia (**1**,**3**,6,**7**,10) Prosciutto cotto Carote brasate Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO	Passato di ceci BIO con ditalini (**1**,6,7,**9**,10) Arrosto di tacchino al limone (**1,12**) Insalata verde (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Spremuta in brick	Lasagne (*) al ragù (**1,3**,6,**7,9**) Insalata mista con finocchi (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO	Passato di verdure con ditalini (**1**,6,7,**9**,10) Crescenza/Primosale (**7**) Fagiolini (*) al vapore Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Yogurt BIO (**7**)	Risotto BIO alla zucca (**7, 9**) Platessa (*) impanata (**1, 3, 4**, 7,10) Purè di patate (**7**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO
3° SETTIMANA	Pasta agli aromi (**1**,6, 7, 10) Formaggi a rotazione (**7**) Insalata mista con carote (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO	Risotto BIO alla milanese (**7**, **9**) Tonno e maionese (**3,4,10,12**) Patate lesse Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Spremuta in brick	Passato di fagioli cannellini con ditalini (**1**,6,7,**9**,10,13) Polpette di manzo (**1,3,7**,10) Insalata verde (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO	INF: Pizza con parmigiano (**1**,6,**7**,10,13) + ½ porzione di tacchino PRIM: Pizza margherita (**1**,6,**7**,10,13) + ½ porzione di tacchino Cruditè di carote e finocchi (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Yogurt BIO (**7**)	Pasta al pomodoro BIO (**1**,6,7, 10) Uova strapazzate (**3,7**) Carote julienne (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO
4° SETTIMANA	Pasta mimosa (**1**,6.7,10) Affettato di tacchino Insalata mista con finocchi (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO	Gnocchi al pomodoro BIO (**1**, 3, 6,7) Bocconcini di pollo BIO al forno dorati (**1**,10) Carote brasate Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Spremuta in brick	Piadina con prosciutto cotto e formaggio (**1**, 6, **7**,10) Insalata mista con carote (**12**) Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Frutta fresca BIO	Passato di lenticchie con ditalini (**1**,6,7,**9**, 10, 13) Arrosto di lonza (**1, 9**) Patate lesse Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Yogurt BIO (**7**)	Gnocchetti sardi con ragù di merluzzo (*) (**1,4**,6,7,**9**,10) Mozzarella BIO (**7**) Fagiolini (*) al vapore Pane di semola (**1**,6,7,10,11) Torta (**1, 3, 7**)

Nel menù sono indicati gli allergeni presenti come ingrediente (grassetto) e come traccia. Per qualsiasi informazione riguardo gli allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile".

(*) Contiene ingredienti **surgelati/congelati**

Il pane di semola è a ridotto contenuto di sale (1.7% sul peso della farina); la distribuzione avviene in sacchetti di carta consegnati alle insegnanti. **Formaggi a rotazione**: provolone, montasio, primo sale. **Condimenti utilizzati**: Olio Extravergine di Oliva, Olio Extravergine di Oliva Biologico (per i contorni), sale iodato. Utilizzo di acqua di rete.

Pellegrini

ELENCO ALLERGENI

1-cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2-crostacei e prodotti a base di crostacei
3-uova e prodotti a base di uova
4-pesce e prodotti a base di pesce
5-arachidi e prodotti a base di arachidi
6-soia e prodotti a base di soia
7-latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8-frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
9-sedano e prodotti a base di sedano
10-senape e prodotti a base di senape
11-semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12-anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale
13-lupini e prodotti a base di lupini
14-molluschi e prodotti a base di molluschi