

Menù primavera-estate

Comune di Mediglia

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

Anno Scolastico 2025/2026 – In vigore dal 04-05-2026 con la quarta settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<p>Infanzia: Pasta pomodoro e basilico (1 6 7 10) Primarie e Secondarie: Gnocchi pomodoro e basilico (1 3 6 7)</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Insalata verde (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11) Frutta fresca</p>	<p>Passato di ceci con ditalini (1 6 7 9 10 11)</p> <p>Cotoletta di pollo (1 3 7 10)</p> <p>Spinaci* gratinati (7)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pesto (1 6 7 10)</p> <p>Tonno (4)</p> <p>Pomodori (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Gelato* (1 3 7 8)</p>	<p>Infanzia: pizza rossa con parmigiano (1 6 7 10 13) Primaria e adulti: pizza margherita (1 6 7 10 13)</p> <p>Mozzarella ½ porzione (7)</p> <p>Carote Julienne (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Pasta agli aromi (1 6 7 10)</p> <p>Hamburger/Polpette di patate e formaggio (1 3 7 10)</p> <p>Fagiolini, pomodori e carote (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Yogurt alla frutta (7)</p>
2° SETTIMANA	<p>Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia (1 3 7 2 4 6 8 10 14)</p> <p>Mozzarella (7)</p> <p>Pomodori (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Lasagne* al pesto (1 3 6 7 10)</p> <p>½ porzione di affettato di tacchino</p> <p>Insalata mista (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Risotto con crema di formaggi (1 6 7 9 10)</p> <p>Hamburger/Polpette di patate e formaggio (1 3 7 10)</p> <p>Carote julienne (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Gelato* (1 3 7 8)</p>	<p>Piadina con prosciutto cotto e formaggio (1 6 7 10)</p> <p>Pomodori (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Pasta al pomodoro (1 6 7 10)</p> <p>Platessa* impanata (1 3 4 7 10)</p> <p>Patate in insalata</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Yogurt alla frutta (7)</p>
3° SETTIMANA	<p>Risotto allo zafferano (7 9)</p> <p>Crescenza (7)</p> <p>Pomodori (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Passato di verdura con riso (9)</p> <p>Infanzia: Straccetti di lonza impanati (1 3 7 10) Primaria: cotoletta di lonza (1 3 7 10)</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Pasta pomodoro e basilico (1 6 7 10)</p> <p>Tonno, uova e maionese (3 4 10 12)</p> <p>Insalata verde (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Gelato* (1 3 7 8)</p>	<p>Pasta al pesto (1 6 7 10)</p> <p>Arrostito di tacchino (1 6 10)</p> <p>Insalata mista (pomodori e insalata 12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Infanzia: pizza con parmigiano (1 6 7 10 13) Primaria e adulti: pizza margherita (1 6 7 10 13)</p> <p>Mozzarella ½ porzione (7)</p> <p>Carote Julienne (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Yogurt alla frutta (7)</p>
4° SETTIMANA	<p>Pasta al pesto con fagiolini* (1 6 7 10)</p> <p>Formaggio spalmabile (7)</p> <p>Carote julienne (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Insalata di pasta con tonno mozzarella e Pomodori (1 4 6 7 10)</p> <p>½ porzione di affettato di tacchino</p> <p>Fagiolini*</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Pasta alla Norma (1 6 7 10)</p> <p>Frittata con patate (3 7)</p> <p>Insalata verde (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Gelato* (1 3 7 8)</p>	<p>Risotto alla parmigiana (7 9)</p> <p>Infanzia: Bocconcini di pollo gratinati (1 10) Primaria e adulti: fusi di pollo</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Pasta al ragù di carne (1 6 7 9 10)</p> <p>Mozzarella (7)</p> <p>Pomodori (12)</p> <p>Pane (1 6 7 10 11)</p> <p>Yogurt alla frutta (7)</p>

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 di servizio. E' fatto obbligo al personale di 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.



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