

MENU' INVERNALE 2025/2026-NO SUINO



Scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di ERBA



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Risotto allo zafferano Rotolo di frittata agli spinaci Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta agli aromi HAMBURGER VEGETALE* Finocchi in insalata Pane INTEGRALE Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Uova strapazzate Carote prezzemolate* Pane INTEGRALE Frutta fresca di stagione	Risotto alla zucca* Formaggio fresco Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione
Martedì	Pasta all'olio Tortino di merluzzo*** Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro all'olio e salvia Filetto di merluzzo al pomodoro*** Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Polpette di manzo* Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Lasagne alla Bolognese* Insalata mista con mais Pane Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Finocchi gratinati* Pane Frutta fresca di stagione	Bruscitt Polenta Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato*** Erbette all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura* con farro Rotolo di frittata Patate prezzemolate Pane INTEGRALE Frutta fresca di stagione
Giovedì	Pizza margherita Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure* con orzo Formaggio fresco Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con crema di broccoli* Cosce di pollo al forno Cavolfiori all'olio* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta in salsa aurora Filetto di merluzzo olio e limone*** Broccoli all'olio* Pane Frutta fresca di stagione
Venerdì	Pasta e fagioli Patate al forno Carote prezzemolate* Pane Frutta fresca di stagione	Riso e prezzemolo Polpette di legumi Insalata mista con mais Pane Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Tortino di legumi e verdura Finocchi gratinati* Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Lenticchie al pomodoro Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca di stagione

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE

***Prodotto certificato nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisce che il prodotto appartiene a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

(ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11)

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia