



Menu Scuole SECONDARIA Comune di VIMERCATE  
Menu valido dal 22 settembre al 31 ottobre 25 | Anno Scolastico 2025-2026

	LUNEDI	MERCOLEDI
1° SETTIMANA	RISO ALLO ZAFFERANO(7) SCALOPPINA POLLO AL LIMONE(1) CAVOLO CAPPUCCIO E OLIVE IN INSALATA(12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA (1-3-7-10-11) P.COTTO(1/2 PORZ) CAROTE IN INSALATA (12) PANE (1-6-10-13) BARRETTA CIOCCOLATO(5-7-8)
2° SETTIMANA	FARFALLE ALLE OLIVE (1-6-7-10) UOVA STRAPAZZATE(3-7) FAGIOLINI*(12) PANE (1-6-10-13) GELATO (1-3-6-7-8) PANNA E CACAO	CREMA DI VERDURE*E LEGUMI CON ORZO (1-6-7-9-10-11) SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE(1) PATATE ALL'OLIO(12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3° SETTIMANA	FUSILLI ALL'OLIO(1-6-7-10) BOCCONCINI DI TACCHINO AGLI AROMI (1) CAROTE JULIENNE (12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BURGER BUNS (PANINO FRESCO PER HAMBURGER già tagliato)(1-6-10-13) HAMBURGER DI CARNE BOVINO(3-7) POMODORI IN INSALATA(12) PASSATO DI VERDURA(7-9) GELATO (1-3-6-7-8) PANNA E CACAO
4° SETTIMANA	FARFALLE AL PESTO (1-6-7-8-10) FORMAGGIO SPALMABILE(7) FAGIOLINI*(12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO E PISELLI(7) PLATESSA IMPANATA(1-4-6-10) CAROTE JULIENNE (12) PANE (1-6-10-13) TORTA(1-3-6-7)

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato/congelato

INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.) 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. Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.”

