

Menù invernale 2026/2027
Scuola Infanzia primaria secondaria

Comune di PONTEDASSIO

REV 151126

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA (1) AL POMODORO FRITTATA (3/7) DI VERDURA CAROTE* COTTE YOGURT BIO(7)	PASSATO DI VERDURA CON RISO FETTA POLLO IMPANATO (1/3/7) SPINACI ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL PESTO MERLUZZO (4)* GRATINATO CAVOFIORE ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (7) TORTA RUSTICA (1/3/7) DI VERDURA PATATE AL FORNO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PIZZA (1) AL POMODORO STRACCHINO (7) FINOCCHI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE
2	GNOCCHI (1)ALLA ROMANA(3/7) PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO (1/3/4/7) CAROTE JULIENNE FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA (1) ARROSTO DI TACCHINO PATATE AL FORNO TORTA CASALINGA (1/3/7)	PIZZA (1) AL POMODORO MOZZARELLA (7) SPINACI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	POLENTA (1)AL POMODORO FUSI DI POLLO AL FORNO BROCCOLETTI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE
3	PIZZA (1) AL POMODORO STRACCHINO (7) BIETOLINE ALL'OLIO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL POMODORO MERLUZZO GRATINATO (4) PISELLI IN UMIDO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA ZUCCA* . PROSCIUTTO COTTO CAVOLFIORE* ALL'OLIO BUDINO(7)	PASSATO VERDURA * CON CROSTINI(1) BOCCONCINI IMPANATI (1/3/7) DI POLLO CAROTE FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL PESTO FRITTATA (3/7) DI VERDURA PATATE AL FORNO FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE
4	PASSATO DI VERDURA CON ORZO (1) BASTONCINI PESCE (1/3/4/7) BROCCOLETTI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	RISOTI'O ALLO ZAFFERANO TORTA RUSTICA (1/3/7) VERDURA* CAROTE JULINNE FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	PIZZA (1)AL POMODORO MOZZARELLA (7) FINOCCHI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE	RAVIOLI (1/3/7)AL SUGO PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI*ALL'OLIO TORTA CASALINGA (1/3/7)	PASTA (1) CON OLIO BOCCONCINI (1)TACCHINO IN UMIDO CON PATATE E PISELLI FRUTI'A FRESCA DI STAGIONE

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
LEGGENDA 1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Semi di sesamo 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupini 14 Molluschi Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. **I PRODOTTI DISTINTI CON (*) POSSONO PROVENIRE DA PRODOTTI SURGELATI**

Dussmann