



Menù estivo 2026/2027

Scuola infanzia primaria secondaria

Comune di Pontedassio

REV 010926



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	PASTA (1) AL POMODORO BASTONCINI (1/3/4/7/8) DI MERLUZZO* BIETOLINE* ALL'OLIO GELATO (7/8)	PASTA (1) AL PESTO PROSCIUTTO COTTO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	INSALATA DI RISO (3/7/4) FRITTATA (3/7) DI ZUCCHINE* PATATE ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA (1) AL POMODORO STRACCHINO (7) POMODORI YOGURT (7) BIO	PASTA (1) POMODORO E BASILICO FUSI DI POLLO INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2	PASTA (1) AL RAGU' DI VERDURE* FORMAGGIO (7) POMODORI BUDINO (7)	PASTA (1) OLIO E GRANA(3) MERLUZZO* GRATINATO (1/4) ZUCCHINE* TRIFOLATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) POMODORO E BASILICO SFORNATO (3/7) DI VERDURE* AL FORNO CAROTE JULIENNE GELATO (7/8)	RISO ALLO ZAFFERANO PESCE (1/3/7/9/6) PISELLI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) AL PESTO UOVA (3) SODE FAGIOLINI E PATATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3	PASTA (1) AL POMODORO FRITTATA (3/7) DI VERDURA FAGIOLINI ALL'OLIO GELATO (7/8)	PASTA (1) CON LE ZUCCHINE* ARROSTO DI TACCHINO POMODORI YOGURT (7) BIO	PIZZA (1) AL POMODORO MOZZARELLA (7) INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO OLIO E GRANA(3) BOCCONCINI POLLO IMPANATO (1/3) PATATE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) POMODORO E MOZZARELLA (7) E BASILICO MERLUZZO* GRATINATO (1/4) ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4	RISO E PISELLI* SFORNATO (3/7) DI ZUCCHINE* AL FORNO POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) POMODORO CON RAGU' FORMAGGIO (7) FRESCO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA (1) OLIO E GRANA(3) BOCCONCINI IN UMIDO DI TACCHINO (1) CON PATATE* E PISELLI GELATO (7/8)	PASTA (1) AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO CAROTE JULIENNE BUDINO (7)	INSALATA DI RISO (3/7/4) BASTONCINI (1/3/4/7/8) DI MERLUZZO* SPINACI* ALL'OLIO FRUTTA 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. Frutta a rotazione a fine pasto: Banana Mele Pere Arance Kiwi, possibile sostituzione con frutta di stagione

Dussmann