

# Comune di Sgonico - Scuola Primaria

# Menù Autunno A.S. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Riso alle zucchini	Crema di verdura di stagione con orzo	Gnocchi di patate al ragù di bovino	Crema di fagioli cannellini con pastina	Pasta all'olio e parmigiano	11/09/24	13/09/24
	Uova sode	Scaloppina di pollo al forno	(piatto unico)	Bruschetta con Stracchino	Filetto di merluzzo al forno*		
	Spinaci al tegame*	Purè di patate	Carote julienne	Insalata mista	Finocchi gratinati		
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
2° SETT.	Riso al ragù di lenticchie	Crema di carote con cous-cous	Pastina in brodo vegetale	Pasta al ragù di bovino	Minestra di piselli con riso*	16/09/24	20/09/24
	(piatto unico)	Bocconcini di pollo al forno	Pizza margherita	(piatto unico)	Filetto di platessa gratinato*		
	Insalata mista	Patate al forno	Cappuccio julienne	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt		
3° SETT.	Pasta alle zucchini	Pastina in brodo vegetale	Farro al pomodoro	Crema di spinaci con crostini	Riso allo zafferano	23/09/24	27/09/24
	Montasio	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno	Filetto di merluzzo alla mugnaia*		
	Insalata verde	Purè di patate	Biete all'olio*	Finocchi spadellati	Carote julienne		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
4° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto	Lasagne al ragù di bovino*	Crema di verdure con cous-cous	Riso alla parmigiana	30/09/24	04/10/24
	Pizza Margherita	Polpette di ceci in umido	(piatto unico)	Scaloppina di pollo al limone	Seppie al pomodoro*		
	Finocchi julienne	Insalata mista	Carote prezzemolate	Purè di patate	Fagiolini al tegame*		
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Comune di Sgonico - Scuola Primaria

# Menù Autunno A.S. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta al pomodoro fresco	Crema di verdura di stagione con orzo	Pasta al ragù di bovino	Crema di fagioli cannellini con riso	Farro al pomodoro	07/10/24	11/10/24
	Uova sode	Scaloppina di pollo al forno	(piatto unico)	Bruschetta con Stracchino	Filetto di merluzzo al forno*		
	Spinaci al tegame*	Purè di patate	Carote julienne	Insalata mista	Finocchi gratinati		
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
6° SETT.	Riso al ragù di lenticchie	Crema di zucchine con cous-cous	Pasta al pesto	Pasta al burro e parmigiano	Minestra di piselli con riso*	14/10/24	18/10/24
	(piatto unico)	Bocconcini di pollo al forno	Mozzarella	Hamburger di bovino	Filetto di platessa gratinato*		
	Cappuccio julienne	Patate al forno	Insalata mista	Fagiolini all'olio*	Carote all'olio		
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
7° SETT.	Lasagne alle zucchine e Montasio	Pastina in brodo vegetale	Riso allo zafferano	Crema di spinaci con crostini	Pasta al pomodoro	21/10/24	25/10/24
	p. unico	Polpette di bovino al pomodoro	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno	Filetto di merluzzo alla mugnaia*		
	Insalata verde	Purè di patate	Biete all'olio*	Finocchi spadellati	Carote julienne		
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
8° SETT.	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pesto	Pasta al ragù di bovino	Crema di verdure con cous-cous	FESTIVITA'	28/10/24	01/11/24
	Pizza Margherita	Polpette di ceci in umido	(piatto unico)	Scaloppina di pollo al latte			
	Finocchi julienne	Insalata mista	Carote prezzemolate	Purè di patate			
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune			
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione			

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo 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 (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

