

Vigo di Fassa - Scuola primaria

Menù autunno A.S. 2025-2026

Rev.26/9/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al ragù di bovino		Pasta al pomodoro	20/10/25	24/10/25
		Biete all'olio		Fil. di platessa al forno	24/11/25	28/11/25
		Cappuccio julienne		Fagiolini all'olio		
		Pane		Carote julienne		
		Yogurt alla frutta		Pane		
2° SETT.		Gnocchi di patate al pomodoro		Frutta		
		Frittata al forno		Crema di carote con pastina	27/10/25	31/10/25
		Piselli all'olio		Cotoletta di suino al forno	01/12/25	05/12/25
		Carote julienne		Patate all'olio		
		Pane		Cappuccio julienne		
3° SETT.		Frutta		Pane		
		Pizza Margherita		Frutta		
		Bieta all'olio		Riso all'olio	29/09/25	03/10/25
		Cappuccio julienne		Fil. di merluzzo al pomodoro	03/11/25	07/11/25
		Pane		Zucchine all'olio	08/12/25	12/12/25
4° SETT.		Frutta		Insalata mista		
		Pasta al pomodoro		Pane		
		Fil. di merluzzo gratinato		Torta Margherita		
		Fagiolini all'olio		Riso all'olio	06/10/25	10/10/25
		Carote julienne		Spezzatino di bovino al sugo di pomodoro	10/11/25	14/11/25
5° SETT.		Pane		Bieta all'olio		
		Frutta		Insalata mista		
		Lasagne al ragù di bovino		Pane		
		Carote all'olio		Frutta		
		Cappuccio julienne		Pizza margherita	13/10/25	17/10/25
		Pane		Biete all'olio	17/11/25	21/11/25
		Budino		Insalata mista		
				Pane		
				Yogurt alla frutta		



Alcune preparazioni, come previsto da contratto, potrebbero contenere ingredienti e prodotti congelati o surgelati all'origine dal produttore o sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura di congelamento per garantirne la qualità e la sicurezza; rivolgersi al personale referente per il servizio di ristorazione o al nostro personale per ulteriori informazioni. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALÉ, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.