

Campitello di Fassa - Scuola secondaria di 1° grado

Menù autunno A.S. 2025-2026

Rev.26/9/2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	DAL	AL
1° SETT.	Minestra d'orzo	Pasta al ragù di bovino		Pasta al pomodoro	20/10/25	24/10/25
	Formaggio Fontal			Fil. di platessa al forno	24/11/25	28/11/25
	Zucchine all'olio	Biete all'olio		Fagiolini all'olio		
	Insalata mista	Cappuccio julienne		Carote julienne		
	Pane	Pane		Pane		
	Frutta	Yogurt alla frutta		Frutta		
2° SETT.	Risotto allo zafferano	Gnocchi di patate al pomodoro		Crema di carote con pastina	27/10/25	31/10/25
	Affettato di tacchino	Frittata al forno		Cotoletta di suino al forno	01/12/25	05/12/25
	Spinaci all'olio	Piselli all'olio		Patate all'olio		
	Cappuccio julienne	Carote julienne		Cappuccio julienne		
	Pane	Pane		Pane		
	Frutta	Frutta		Frutta		
3° SETT.	Spätzle di spinaci al burro	Pizza Margherita		Riso all'olio	29/09/25	03/10/25
	Scaloppina di suino al limone			Fil. di merluzzo al pomodoro	03/11/25	07/11/25
	Cavolfiori all'olio	Bieta all'olio		Zucchine all'olio	08/12/25	12/12/25
	Insalata mista	Cappuccio julienne		Insalata mista		
	Pane	Pane		Pane		
	Frutta	Frutta		Torta Margherita		
4° SETT.	Ravioli ricotta e spinaci al burro	Pasta al pomodoro		Riso all'olio	06/10/25	10/10/25
	Uova strapazzate	Fil. di merluzzo gratinato		Spezzatino di bovino al sugo di pomodoro	10/11/25	14/11/25
	Carote all'olio	Fagiolini all'olio		Bieta all'olio		
	Cappuccio julienne	Carote julienne		Insalata mista		
	Pane	Pane		Pane		
	Frutta	Frutta		Frutta		
5° SETT.	Riso alla zucca	Lasagne al ragù di bovino		Pizza margherita	13/10/25	17/10/25
	Trentingrana				17/11/25	21/11/25
	Fagiolini all'olio	Carote all'olio		Bieta all'olio		
	Insalata mista	Cappuccio julienne		Insalata mista		
	Pane	Pane		Pane		
	Frutta	Budino		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, SEGALE, 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.