

Pozza - Scuola primaria e secondaria di 1° grado

Menù invernale A.S. 2025-2026

Rev.23/12/2025

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ | DAL | AL |
|----------|--|--|-----------|---|---------|----------|----------|
| 1° SETT. | Crema di legumi con orzo Trentingrana Fagiolini all'olio Insalata mista Pane Frutta | Pasta al ragù di bovino Biete all'olio Finocchi julienne Pane Yogurt alla frutta | | Gnocchi di patate al pomodoro Fil. di merluzzo gratinato Zucchine all'olio Carote julienne Pane Frutta | | 05/01/26 | 09/01/26 |
| | | | | | | 09/02/26 | 13/02/26 |
| | | | | | | 16/03/26 | 20/03/26 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 2° SETT. | Spätzle di spinaci al burro Frittata al forno Spinaci all'olio Carote julienne Pane Frutta | Crema di zucca con riso Bocconcini di tacchino in umido Sformato di patate Cappuccio julienne Pane Frutta | | Pizza Margherita Biete all'olio Finocchi julienne Pane Yogurt alla frutta | | 12/01/26 | 16/01/26 |
| | | | | | | 16/02/26 | 20/02/26 |
| | | | | | | 23/03/26 | 27/03/26 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 3° SETT. | Pasta alla pizzaiola Bocconcini di tacchino al forno Cavolfiori all'olio Insalata mista Pane Frutta | Lasagne al ragù di bovino Carote all'olio Cappuccio julienne Pane Budino | | Crema di fagioli con orzo Frittata al forno Fagiolini all'olio Carote julienne Pane Frutta | | 19/01/26 | 23/01/26 |
| | | | | | | 23/02/26 | 27/02/26 |
| | | | | | | 30/03/26 | 03/04/26 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 4° SETT. | Ravioli ricotta e spinaci al burro Uova strapazzate Carote all'olio Cappuccio julienne Pane Frutta | Riso all'olio Fil. di merluzzo gratinato Fagiolini all'olio Carote julienne Pane Frutta | | Polenta Spezzatino di bovino in umido Biete all'olio Insalata mista Pane Torta Margherita | | 26/01/26 | 30/01/26 |
| | | | | | | 02/03/26 | 06/03/26 |
| | | | | | | 06/04/26 | 10/04/26 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 5° SETT. | Pizza margherita Biete all'olio Insalata mista Pane Yogurt alla frutta | Crema di verdure con pastina Arrosto di suino al forno Patate al forno Cappuccio julienne Pane Frutta | | Riso alla zucca Trentingrana Fagiolini all'olio Insalata mista Pane Frutta | | 02/02/26 | 06/02/26 |
| | | | | | | 09/03/26 | 13/03/26 |
| | | | | | | 13/04/26 | 17/04/26 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

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, NOI, NOI DI ACAGIÙ, NOI DI PECAN, NOI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOI 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.

CIRFOOD

