

Moena - Scuola primaria e secondaria di 1° grado

Menù estate A.S. 2026-2027

Rev.09/09/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro e pesto Formaggio Fontal Zucchine all'olio Insalata verde/Pomodori Pane Frutta	Pasta al ragù di bovino Carote all'olio Cappuccio julienne Pane Yogurt alla frutta		Riso all'olio e grana Filetto di platessa gratinato* Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta		14/09/26	18/09/26
2° SETT.	Gnocchi di patate al burro e salvia Frittata al forno Spinaci all'olio* Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino in umido Piselli al tegame* Carote julienne Pane Frutta		Pizza Margherita Zucchine all'olio Insalata verde Pane Yogurt alla frutta		21/09/26	25/09/26
3° SETT.	Pasta alla pizzaiola Scaloppina di pollo al limone Cavolfiori all'olio Carote julienne Pane Frutta	Polenta Spezzatino di bovino in umido Verze stufate Insalata mista Pane Yogurt alla frutta		Riso al pomodoro Frittata al forno Fagiolini all'olio* Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta		28/09/26	02/10/26

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

