

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

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 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.