

Campitello di Fassa

Scuola secondaria di 1° grado

Menù autunno A.S. 2026-2027

Rev.29/09/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	DAL	AL
1° SETT.	Minestra d'orzo	Pasta al ragù di bovino		Pasta al pomodoro	05/10/26	09/10/26
	Formaggio Fontal			Fil. di platessa al forno*	09/11/26	13/11/26
	Zucchine all'olio	Biete all'olio*		Fagiolini all'olio*	14/12/26	18/12/26
	Insalata mista	Cappuccio julienne		Carote julienne		
	Pane	Pane		Pane		
2° SETT.	Frutta	Yogurt alla frutta		Frutta		
	Riso all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro		Polenta	12/10/26	16/10/26
	Bocconcini di pollo agli aromi	Frittata al forno		Spezzatino di bovino in umido	16/11/26	20/11/26
	Spinaci all'olio*	Piselli all'olio*		Bieta all'olio*		
	Cappuccio julienne	Carote julienne		Cappuccio julienne		
3° SETT.	Pane	Pane		Pane		
	Frutta	Frutta		Budino		
	Pizza Margherita	Spätzle di spinaci al burro*		Crema di zucca con riso	19/10/26	23/10/26
	Bieta all'olio*	Scaloppina di suino al limone		Fil. di merluzzo gratinato*	23/11/26	27/11/26
	Cappuccio julienne	Cavolfiori all'olio		Patate all'olio		
4° SETT.	Pane	Insalata mista		Insalata mista		
	Yogurt alla frutta	Pane		Pane		
	Pasta al pomodoro	Frutta		Frutta		
	Uova strapazzate	Ravioli di ricotta e spinaci al burro*		Lasagne al ragù di bovino*	26/10/26	30/10/26
	Carote all'olio	Trentingrana		Bieta all'olio*	30/11/26	04/12/26
5° SETT.	Cappuccio julienne	Fagiolini all'olio*		Carote julienne		
	Pane	Insalata verde		Pane		
	Frutta	Frutta		Yogurt alla frutta		
	Pasta all'olio	Pizza margherita		Crema di carote con pastina	02/11/26	06/11/26
	Fil. di merluzzo gratinato*	Zucchine all'olio		Cotoletta di suino al forno	07/12/26	11/12/26
	Fagiolini all'olio*	Insalata verde		Patate all'olio		
	Insalata mista	Pane		Cappuccio julienne		
	Pane	Pane		Pane		
	Frutta	Torta Margherita		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 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.

