

Vigo di Fassa - Scuola primaria

Menù A.S. 2024-2025

Rev.27.08.2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al ragù di bovino		Pasta al pomodoro Filetto di trota al forno Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta		16/09/24	20/09/24
		Carote all'olio Cappuccio julienne Pane Yogurt alla frutta				11/11/24	15/11/24
						20/01/25	24/01/25
						17/03/25	21/03/25
						12/05/25	16/05/25
2° SETT.		Pasta al sugo di tonno Frittata al forno Piselli al tegame* Carote julienne Pane Frutta		Pasta all'olio Cotoletta di suino al forno Zucchine all'olio Pomodori/Cappuccio julienne Pane Frutta		23/09/24	27/09/24
						18/11/24	22/11/24
						27/01/25	30/01/25
						19/05/25	23/05/25
3° SETT.		Gnocchi di patate al pomodoro* Filetto di trota al forno Carote all'olio Cappuccio julienne Pane Frutta		Riso all'olio Spezzatino di bovino Piselli al pomodoro* Insalata mista Pane Torta Margherita		30/09/24	04/10/24
						25/11/24	29/11/24
						03/02/25	07/02/25
						24/03/25	28/03/25
						26/05/25	30/05/25
4° SETT.		Pasta all'olio Bocconcini di pollo gratinati al forno Biete all'olio* Insalata mista Pane Frutta		Crema di patate Hamburger di bovino al forno* Fagiolini all'olio* Pomodori/Cappuccio julienne Pane Frutta		07/10/24	11/10/24
						02/12/24	06/12/24
						10/02/25	14/02/25
						31/03/25	04/04/25
						02/06/25	06/06/25

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.



Vigo di Fassa - Scuola primaria

Menù A.S. 2024-2025

Rev.27.08.2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
5° SETT.		Lasagne al ragù di bovino*		Crema di fagioli		14/10/24	18/10/24
		Carote all'olio		Arrosti di suino al forno		09/12/24	13/12/24
		Pomodori/ Cappuccio julienne		Patate al forno		17/02/25	21/02/25
		Pane		Carote julienne		07/04/25	11/04/25
		Budino (Gelato* in estate)		Pane		09/06/25	12/06/25
				Frutta			
6° SETT.		Crema di verdure*		Risotto allo zafferano		21/10/24	25/10/24
		Straccetti di suino al limone		Filetto di trota al forno		16/12/24	20/12/24
		Purè di patate		Carote all'olio		24/02/25	28/02/25
		Cappuccio julienne		Pomodori/Insalata verde		14/04/25	18/04/25
		Pane		Pane			
	Frutta		Frutta				
7° SETT.		Polenta		Minestra d'orzo		28/10/24	01/11/24
		Salsiccia di suino al pomodoro		Marienberger		07/01/25	10/01/25
		Verza stufata		Patate all'olio		03/03/25	07/03/25
		Insalata verde		Insalata mista		28/04/25	02/05/25
		Pane		Pane			
	Yogurt alla frutta		Frutta				
8° SETT.		Pasta al pomodoro		Tortellini di carne al burro*		04/11/24	08/11/24
		Straccetti di pollo alla pizzaiola		Mozzarella		13/01/25	17/01/25
		Zucchine all'olio		Carote all'olio		10/03/25	14/03/25
		Insalata verde		Pomodori/Cappuccio julienne		05/05/25	09/05/25
		Pane		Pane			
	Frutta		Frutta				

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

