

Moena - 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
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
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
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
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

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 garantire 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.