

## Vigo di Fassa - Scuola primaria

## Menù invernale A.S. 2025-2026

Rev.23/12/2025

|          | LUNEDÌ | MARTEDÌ  | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ   | VENERDÌ | DAL      | AL       |
|----------|--------|--|-----------|---|---------|----------|----------|
| 1° SETT. |        | Pasta al ragù di bovino<br><br>Biete all'olio<br>Finocchi julienne<br>Pane<br>Yogurt alla frutta                                 |           | Gnocchi di patate al pomodoro<br><br>Fil. di merluzzo gratinato<br>Zucchine all'olio<br>Carote julienne<br><br>Pane<br>Frutta |         | 05/01/26 | 09/01/26 |
| 2° SETT. |        | Crema di zucca con riso<br><br>Bocconcini di tacchino in umido<br>Sformato di patate<br>Cappuccio julienne<br><br>Pane<br>Frutta |           | Pizza Margherita<br><br>Biete all'olio<br>Finocchi julienne<br>Pane<br>Yogurt alla frutta                                     |         | 12/01/26 | 16/01/26 |
| 3° SETT. |        | Lasagne al ragù di bovino<br><br>Carote all'olio<br>Cappuccio julienne<br>Pane<br>Budino   |           | Crema di fagioli con orzo<br><br>Frittata al forno<br>Fagiolini all'olio<br>Carote julienne<br><br>Pane<br>Frutta             |         | 19/01/26 | 23/01/26 |
| 4° SETT. |        | Riso all'olio<br><br>Fil. di merluzzo gratinato<br>Fagiolini all'olio<br>Carote julienne<br><br>Pane<br>Frutta                   |           | Polenta<br><br>Spezzatino di bovino in umido<br><br>Biete all'olio<br>Insalata mista<br>Pane<br>Torta Margherita              |         | 26/01/26 | 30/01/26 |
| 5° SETT. |        | Crema di verdure con pastina<br><br>Arrosto di suino al forno<br>Patate al forno<br>Cappuccio julienne<br><br>Pane<br>Frutta     |           | Riso alla zucca<br><br>Trentingrana<br>Fagiolini all'olio<br>Insalata mista<br><br>Pane<br>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 garantirne 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, 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.