

Vigo - Scuola primaria

Menù estate A.S. 2026-2027

Rev.09/09/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.		Pasta al ragù di bovino		Riso all'olio e grana		14/09/26	18/09/26
		Carote all'olio		Filetto di platessa gratinato*			
		Cappuccio julienne		Fagiolini all'olio*			
		Pane		Insalata mista			
		Yogurt alla frutta		Pane			
2° SETT.		Pasta al pomodoro		Pizza Margherita		21/09/26	25/09/26
		Bocconcini di tacchino in umido		Zucchine all'olio			
		Piselli al tegame*		Insalata verde			
		Carote julienne		Pane			
		Pane		Yogurt alla frutta			
3° SETT.		Polenta		Riso al pomodoro		28/09/26	02/10/26
		Spezzatino di bovino in umido		Frittata al forno			
		Verze stufate		Fagiolini all'olio*			
		Insalata mista		Pomodori/Finocchi julienne			
		Pane		Pane			
		Yogurt alla 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 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.

