

Menù Scuole Comune di LACCHIARELLA Autunno Inverno | Anno Scolastico 2025-2026 - ed. OTTOBRE 2025

| | | 1^ settimana | 2^ settimana | 3^ settimana | 4^ settimana |
|---|-----------|--|--|--|--|
| | Lunedì | Spuntino Mattina: Succo di Frutta e biscotti Gnocchi al pomodoro Formaggio (Edamer) Insalata verde e Finocchi julienne Merenda Pomeriggio: Schiacciatina | Spuntino Mattina: Budino PRIMARIA – frutta INFANZIA Pasta Integrale con Crema di Zucchine* Uova strapazzate Finocchi* Cotti all'olio Merenda Pomeriggio: Schiacciatina | Spuntino Mattina: Succo di Frutta e biscotti Pasta al Pomodoro e Basilico* Fil. di Merluzzo* Gratinato Insalata verde e Finocchi julienne Merenda Pomeriggio: Schiacciatina | Spuntino Mattina: Budino PRIMARIA - frutta INFANZIA Pasta al Pesto di Broccoli* Strudel mediterraneo* Piselli* Brasati Merenda Pomeriggio: Schiacciatina |
| | Martedì | Spuntino Mattina: Frutta Fresca Pastina Polpette di Manzo* in Umido Polenta Merenda Pomeriggio: Crostatina | Spuntino Mattina: Frutta Fresca Pasta al Ragu' di Verdure* Arrosto di Lonza agli Aromi Insalata verde e Olive Merenda Pomeriggio: Crostatina | Spuntino Mattina: <u>Frutta Fresca</u> Passato di verdure e legumi* con Orzo Pollo al forno Carote* Brasate Merenda Pomeriggio: <u>Crostatina</u> | Spuntino Mattina: <u>Frutta Fresca</u> Crema di Fagioli* con Pasta ½ porz. di tonno all'olio d'oliva Insalata verde e Olive Merenda Pomeriggio: <u>Crostatina</u> |
| | Mercoledì | Spuntino Mattina: Crackers Non Salati Risotto allo Zafferano Bastoncini di Pesce* Zucchine* al Forno Merenda Pomeriggio: Trancetto al Cacao | Spuntino Mattina: <u>crackers Non Salati</u> Ravioli di Magro olio e Salvia Formaggio spalmabile Broccoli* all'Olio Merenda Pomeriggio: <u>Trancetto al Cacao</u> | Spuntino Mattina: <u>CraCkers Non Salati</u> Pasta al pesto Frittata Semplice Cavolfiori* all'Olio Merenda Pomeriggio: <u>Trancetto al</u> <u>CaCaO</u> | Spuntino Mattina: <u>CraCkers Non Salati</u> Pasta Olio e Parmigiano Cotoletta di Lonza Biete/Erbette * all'Olio Merenda Pomeriggio: <u>Trancetto al Cacao</u> |
| | Giovedì | Spuntino Mattina: Frutta Fresca Pasta all'Amatriciana Frittata con Porri Carote* Brasate Merenda Pomeriggio: Shack al Latte | Spuntino Mattina: Frutta Fresca Crema di Lenticchie con Pasta ½ porz. Tonno all'Olio d'Oliva Fagiolini* Brasati Merenda Pomeriggio: Snack al Latte | Spuntino Mattina: Frutta Fresca Pasta al ragu' di Bolognese ½ porz Formaggio (Edamer) Zucchine* al Forno Merenda Pomeriggio: Snack al Latte | Spuntino Mattina: Frutta Fresca Pizza Margherita ½ porz mozzarella Finocchi* Cotti all'olio Merenda Pomeriggio: <u>Snack al Latte</u> |
| | Venerdì | Spuntino Mattina: <u>Yogurt</u> Pasta agli aromi Tortino di legumi (Patate, Ceci e Formaggio) Carote Julienne Merenda Pomeriggio: <u>Wafer</u> | Spuntino Mattina: <u>Yogurt</u> Risotto alla Parmigiana Tortino di Verdure (Patate , Zucchine* e Formaggio) Carote Julienne e Mais Merenda Pomeriggio: <u>Wafer</u> | Spuntino Mattina: <u>Yogurt</u> Risotto al Profumo di Rosmarino Tortino di legumi (Patate, Fagioli e Formaggio) Carote Julienne Merenda Pomeriggio: <u>Wafer</u> | Spuntino Mattina: <u>Yogurt</u> Risotto alla Crema di Zucca* Tortino di Verdure (Patate, Spinaci* e Ricotta) Carote Julienne e Mais Merenda Pomeriggio: <u>Wafer</u> |
| Utilizzo di PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1,7% di sale riferito al peso della farina) | | | | | |

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COME UNICO CONDIMENTO
- Utilizzo di SALE MARINO IODATO
- Offerta di 3 VARIETÀ DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE alla settimana come spuntino del mattino
- Prodotti provenienti da AGRICOLTURA BIOLOGICA: POLPA/PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PASTA, RISO, FARINA, FARINA DI MAIS, LEGUMI SECCHI, ORZO, FARRO, MOZZARELLA, UOVO, CAROTE SURGELATE, FAGIOLINI SRUGELATI, ZUCCHINE SURGELATE, MINESTRONE SURGELATO, CAROTE FRESCHE, MELE, PERE, ARANCE, MANDARINI, CLEMENTINI, KIWI, PESCHE, BANANE EQUOSOLIDALI I prodotti contrassegnati con "*" potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti (o chi per essi come ad es. genitori e/o familiari, tutor, etc) a PORRE ATTENZIONE CHE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO CONTENEREUNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. UE 1169/11: Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio (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. Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi di allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.