

# Menù ESTIVO PRIMARIA DI GORLA MINORE

Anno Scolastico 2025-2026 In vigore dal 20 Aprile dalla 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano	Riso con crema di zucchine*	Insalata mista (insalata, pomodori, olive)	Zuppa di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pesto
	SECONDO	Prosciutto cotto	Uova strapazzate/ frittata al formaggio	Gnocchi al ragù di carne	Formaggio spalmabile	Merluzzo* al pomodoro
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Frutta fresca	Patate al prezzemolo	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Wafers	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al ragù di verdure*	Pizza margherita	Ravioli al pomodoro e basilico	Pasta fredda con basilico, pomodori e Parmigiano	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Ricotta		Uova strapazzate/ frittata al formaggio	Bocconcini di pollo gratinati con aromi	Passera * gratinata
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Insalata e olive	Pomodori	Julienne di carote	Fagiolini* all'olio
	DESSERT	Budino al cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta olio e Pamigiano	Riso con crema allo zafferano
	SECONDO	Provolone	Frittata con formaggio/ uova strapazzate	Pollo arrosto	Fagioli all'uccelletto	Merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Insalata e carote julienne	Fagiolini* all'olio	Spinaci* al Parmigiano	Pomodori	Patate al prezzemolo
	DESSERT	Plumcake	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pasta al pesto	Ravioli magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	Merluzzo/ limanda* gratinato/a	Legumi in umido	Pollo arrosto	Uova strapazzate/ frittata al formaggio
	CONTORNO	Insalata verde	Patate al prezzemolo	Julienne di carote	Pomodori	Spinaci* all'olio
	DESSERT	Budino alla vaniglia	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, 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.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

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." Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco \* potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

