

# MENU'

## PRIMAVERA-ESTATE 2026



SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO PLESSO "ADAMOLI"

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>Settimana 1</b> 23/03 – 20/04 18/05 – 15/06 07/09	RISOTTO ALLA PARMIGIANA <sup>(7)</sup>  BOCCONCINI di POLLO VERDURA CRUDA   <sup>(1)</sup> PANE E FRUTTA		<sup>(1-3)</sup> RAVIOLI DI MAGRO   CAPRESE MOZZARELLA <sup>(7)</sup> E POMODORI   <sup>(1)</sup> PANE E FRUTTA ----- <sup>(1-7)</sup> <b>pizza INFANZIA</b>		
<b>Settimana 2</b> 30/03 – 27/04 25/05 – 22/06 21/09	LASAGNE <sup>(1-3-7-9)</sup>  ½ PROSCIUTTO COTTO VERDURA CRUDA   <sup>(1)</sup> PANE E FRUTTA		 PASTA INTEGRALE <sup>(1)</sup> AL POMODORO SCALOPPINE DI POLLO  VERDURA COTTA   <sup>(1)</sup> PANE E FRUTTA ----- <sup>(1-7)</sup> <b>pizza PASCOLI/MAZZINI</b>		
<b>Settimana 3</b> 07/04 – 04/05 03/06 – 29/06 21/09	<sup>(1)</sup> CHICCHE AL POMODORO <sup>(9)</sup> <sup>(3-7)</sup> ROTOLO DI FRITTATA VERDURA CRUDA   <sup>(1)</sup> PANE E FRUTTA		RISO ALLO ZAFFERANO PRIMO SALE <sup>(7)</sup>  VERDURA CRUDA   <sup>(1)</sup> PANE E FRUTTA ----- <sup>(1-7)</sup> <b>pizza ADAMOLI</b>		
<b>Settimana 4</b> 13/04 – 11/05 08/06	MINISTRONE ESTIVO CON PASTA <sup>(1)</sup>  ARROSTO DI LONZA VERDURA CRUDA   <sup>(1)</sup> PANE E FRUTTA		<sup>(1)</sup> GNOCCHETTI AL POMODORO  PESCE <sup>(4)</sup>  VERDURA CRUDA   <sup>(1)</sup> PANE E FRUTTA ----- <sup>(1-7)</sup> <b>pizza QUAGLIA - BOGNO</b>		

### Legenda

	
prodotto BIO	proteina vegetale
	
Integrale	carne
	
prodotto locale	pesce
	
con lattosio	surgelato
	
piatto crudo	piatto cotto

Non è possibile escludere la presenza di allergeni per cross-contaminazione dovuta ai processi di produzione e somministrazione

Il **MERCOLEDÌ** a rotazione nei plessi verrà servita:  
**FOCACCIA ROSSA** come primo,  
 MOZZARELLA e VERDURA come secondo e contorno.

# MENU'

"I prodotti presenti nel menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo".

**LEGENDA ALLERGENI: 1. Glutine. 2. Crostacei. 3. Uova. 4. Pesce. 5. Arachidi. 6. Soia. 7. Latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano. 10. Senape. 11. Semi di sesamo. 12. Anidride solforosa. 13. Lupini. 14. Molluschi**

## LEGENDA

\* prodotto surgelato/congelato all'origine

Pane a ridotto contenuto di sale.

La pasta somministrata sarà in parte proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA

Verdura di stagione a rotazione tra: insalata mista, pomodori, zucchine, spinaci\*, fagiolini\*, carote e mais.

Frutta di stagione a rotazione tra: uva, mele, pere, kiwi, banane, susine, albicocche, melone, anguria, pesca

**NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS-CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE**

1. Il pane è presente tutti i giorni ed è a basso contenuto di sodio come previsto dalle normative Regionali;
2. Non viene mai utilizzato il dado per brodo o altri insaporitori industriali
4. Gli alimenti utilizzati sono preferibilmente biologici, a lotta integrata e a filiera corta;
5. Il menù potrebbe subire delle variazioni in relazione alle derrate alimentari consegnate;
6. In caso di menù di emergenza verrà fatta comunicazione tramite sito del comune di Besozzo;
7. L'olio utilizzato per le preparazioni è OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e per il condimento a crudo verrà utilizzato BIO ed entrambi sono di origine italiana;
8. Nelle preparazioni è utilizzato solo sale iodato come dalle normative Regionali, in minime quantità.

