

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2026

In vigore dal 21/09/2026 con la 3° settimana
Scuola secondaria di Sovere - CC Gianico



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA -dal 19 al 23/10		Risotto allo zafferano ^{7,9} Frittata con peperoni freschi ^{3,7} Carote cotte* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		Pizza Margherita ^{1A,6,7,10,11} $\frac{1}{2}$ porz. di mozzarella ⁷ Zucchine julienne con menta Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	
2° SETTIMANA -dal 26 al 30/10		Pasta all'olio evo ^{1A,6,7,10} Tortino di pesce e patate* ^{1A,2,3,4,6,10,14} Melanzane al pomodoro* ⁹ Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		Minestra di riso e prezzemolo ^{7,9} Arrosto di lonza Pomodori Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	
3° SETTIMANA -dal 21 al 25/9		Raviolini di magro alla salvia ^{1A,3,6,7,10} $\frac{1}{2}$ porz. primosale ⁷ Zucchine gratinate* ^{1A,6,7,10} Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		Gnocchi al pomodoro e basilico ^{1A,6,7,9,10} Bocconcini di tacchino al limone ⁹ Carote cotte* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	
4° SETTIMANA -dal 28/9 al 2/10		Pasta con crema di zucchine* ^{1A,6,7,10,11} Formaggio ⁷ Insalata Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		Pasta al ragù di manzo ^{1A,6,7,9,10} Pomodori Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	
5° SETTIMANA -dal 5 al 9/10		Risotto con crema di zucchine* ^{7,9} Polpettine di lenticchie con patate* ^{1,6,9,10,11} Insalata mista Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		Raviolini di magro alla salvia ^{1A,3,6,7,10} $\frac{1}{2}$ porz. di mozzarella ⁷ Zucchine gratinate* ^{1A,6,7,10} Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	
6° SETTIMANA -dal 12 al 16/10		Gnocchi al pesto ^{1A,3,6,7,8,10} Uova strapazzate ^{3,7} Pomodori con basilico rosolati Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta		Pasta con crema di pomodoro e piselli* ^{1A,6,7,9,10} Fagiolini* Pane ^{1A,1C,6,7,10,11} Frutta	

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella⁷, italico⁷, Asiago DOP⁷, Provolone Valpadana DOP⁷, fontal⁷, primosale⁷.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda, passera.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti



a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, 8D noci di acagiù, 8E noci di pecan, 8F noci del Brasile, 8G pistacchi, 8H noci macadamia, 8I noci del Queensland e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per gli utenti che necessitano di dieta speciale per motivi sanitari e/o etico-religiosi sono previsti specifici schemi personalizzati.

Le modalità con cui far richiesta sono definite nelle procedure previste per l'iscrizione.