

Menù Scolastico

Pasti bilanciati e preparati con ingredienti freschi per la salute dei bambini.

MENÙ AUTUNNO / INVERNO

*ALLERGENI - allegato II del Regolamento UE 1169/2011

1^ SETTIMANA

LUNEDÌ
- Pasta alla crema di broccoli *1, 3, 7, 9
- Formaggio Montasio *7
- Verdura cruda (finocchi/carote)
- Pane e frutta fresca *1

MARTEDÌ
- Pasta e fagioli alla veneta *1, 3, 7, 9
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

MERCOLEDÌ
- Pastina in brodo vegetale *1, 7, 9
- Pesce al forno *1, 4
- Patate al forno e insalata
- Pane e frutta fresca *1

GIOVEDÌ
- Pasta all'olio EVO e grana *1, 3, 7
- Frittata con zucchine *3, 7
- Verdura cotta
- Pane e frutta fresca *1

VENERDÌ
- Riso al pomodoro *3, 7
- Farinata di ceci e zucchine
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

2^ SETTIMANA

LUNEDÌ
- Straccetti di pollo dorati al mais *1, 9
- Verdura cotta
- Pane e frutta fresca *1

MARTEDÌ
- Gnocchi di patate al ragù *1, 3, 7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

MERCOLEDÌ
- Minestra di orzo *1, 3, 7, 9
- Filetti di merluzzo al pomodoro *1, 4
- Carote cotte all'olio
- Pane e frutta fresca *1

GIOVEDÌ
- Spezzatino di manzo e purè *3, 7, 9
- Cavolfiori all'olio
- Pane e frutta fresca *1

VENERDÌ
- Pizza margherita *1, 7
- Insalata
- Pane e frutta fresca *1

3^ SETTIMANA

LUNEDÌ
- Pastina in brodo vegetale *1, 3, 7, 9
- Uova sode *3
- Verdura cotta
- Pane e frutta fresca *1

MARTEDÌ
- Pasta burro e salvia *1, 3, 7, 9
- Rollè di tacchino al forno *7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

MERCOLEDÌ
- Minestra di risi e bisi *3, 7, 9
- Cavolfiori all'olio
- Pane e frutta fresca *1

GIOVEDÌ
- Pasta integrale ricotta e pomodoro *1, 7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

VENERDÌ
- Pasta all'ortolana *1, 3, 7, 9
- Crocchette di merluzzo *1, 3, 4, 7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

4^ SETTIMANA

LUNEDÌ
- Pasta al ragù di pesce *1, 4, 9
- Verdura cotta
- Pane e frutta fresca *1

MARTEDÌ
- Pastina in brodo vegetale *1, 3, 7, 9
- Scaloppine di pollo al limone *1, 9
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

MERCOLEDÌ
- Minestra di orzo con zucca *1, 3, 7, 9
- Polpette di manzo in umido *1, 3, 7, 9
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

GIOVEDÌ
- Risotto alle verdure *3, 7, 9
- Polpette di legumi *1, 3, 7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

VENERDÌ
- Pasta al pomodoro *1, 3, 7
- Prosciutto cotto *7
- Insalata
- Pane e frutta fresca *1

P.S. (Modifiche per motivi religiosi): Per i bambini di religione islamica vengono apportate modifiche al menù: dove è presente la carne, essa viene sostituita da equivalenti a base vegetale, legumi o formaggio.

Nota Allergie Alimentari: In caso di allergie o intolleranze alimentari, la famiglia è tenuta a consegnare alla scuola un certificato medico attestante l'allergia e le relative indicazioni del medico curante.



Menù Scolastico

Piatti leggeri, freschi e ricchi di vitamine per la stagione calda.

MENÙ PRIMAVERA / ESTATE

*ALLERGENI - allegato II del Regolamento UE 1169/2011

1^ SETTIMANA

LUNEDÌ
- Pasta alla crema di zucchine *1, 3, 7, 9
- Formaggio Montasio *7
- Verdura cruda (finocchi/carote)
- Pane e frutta fresca *1

MARTEDÌ
- Pasta e fagioli alla veneta *1, 3, 7, 9
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

MERCOLEDÌ
- Pastina in brodo vegetale *1, 7, 9
- Pesce al forno *1, 4
- Patate al forno e insalata
- Pane e frutta fresca *1

GIOVEDÌ
- Pasta all'olio EVO e grana *1, 3, 7
- Frittata con zucchine *3, 7
- Zucchine all'olio
- Pane e frutta fresca *1

VENERDÌ
- Pasta integrale al pomodoro *1, 3, 7, 9
- Straccetti di pollo dorati al mais *1, 9
- Fagiolini
- Pane e frutta fresca *1

2^ SETTIMANA

LUNEDÌ
- Riso al pomodoro *3, 7
- Farinata di ceci e zucchine
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

MARTEDÌ
- Gnocchi di patate al ragù *1, 3, 7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

MERCOLEDÌ
- Minestra di orzo *1, 3, 7, 9
- Filetti di merluzzo al pomodoro *1, 4
- Carote cotte all'olio
- Pane e frutta fresca *1

GIOVEDÌ
- Spezzatino di manzo e purè *3, 7, 9
- Zucchine trifolate
- Pane e frutta fresca *1

VENERDÌ
- Pizza margherita *1, 7
- Insalata
- Pane e frutta fresca *1

3^ SETTIMANA

LUNEDÌ
- Pastina in brodo vegetale *1, 3, 7, 9
- Uova sode *3
- Insalata mista
- Pane e frutta fresca *1

MARTEDÌ
- Pasta burro e salvia *1, 3, 7, 9
- Rollè di tacchino al forno *7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

MERCOLEDÌ
- Minestra di risi e bisi *3, 7, 9
- Fagiolini
- Pane e frutta fresca *1

GIOVEDÌ
- Pasta integrale ricotta e pomodoro *1, 7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

VENERDÌ
- Pasta all'ortolana *1, 3, 7, 9
- Crocchette di merluzzo *1, 3, 4, 7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

4^ SETTIMANA

LUNEDÌ
- Pasta al ragù di pesce *1, 4, 9
- Zucchine trifolate
- Pane e frutta fresca *1

MARTEDÌ
- Pastina in brodo vegetale *1, 3, 7, 9
- Scaloppine di pollo al limone *1, 9
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

MERCOLEDÌ
- Minestra di orzo con zucca *1, 3, 7, 9
- Polpette di manzo in umido *1, 3, 7, 9
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

GIOVEDÌ
- Risotto alle verdure *3, 7, 9
- Polpette di legumi *1, 3, 7
- Verdura cruda
- Pane e frutta fresca *1

VENERDÌ
- Pasta al pesto *1, 3, 7, 9
- Prosciutto cotto *7
- Insalata
- Pane e frutta fresca *1

P.S. (Modifiche per motivi religiosi): Per i bambini di religione islamica vengono apportate modifiche al menù: dove è presente la carne, essa viene sostituita da equivalenti a base vegetale, legumi o formaggio.

Nota Allergie Alimentari: In caso di allergie o intolleranze alimentari, la famiglia è tenuta a consegnare alla scuola un certificato medico attestante l'allergia e le relative indicazioni del medico curante.

PROGRAMMA MERENDE

*ALLERGENI - allegato II del Regolamento UE 1169/2011






MOMENTO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
META' MATTINA	Mela	Pera	Banana	Frutta mista di stagione	Dolce *1, 3, 7, 8
POMERIGGIO	Pane e marmellata *1	Yogurt *7	Pane e cioccolata *1, 7, 8	Budino al cioccolato o vaniglia *7	Frutta, crackers o fette biscottate *1

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

ELENCO ALLERGENI: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
   b) maltodestrine a base di grano;
   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
   a) olio e grasso di soia raffinato;
   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
   a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   b) lattiolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti (tranne per la fabbricazione di distillati alcolici).

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011 (Continuazione)

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** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

> **Note Generali:**
>
> (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
>
> I numeri riportati a fianco dei piatti nei menù corrispondono agli allergeni presenti secondo la numerazione del presente allegato regolamentare.