Menù Scolastico

Servizio di Ristorazione Scolastica

Autunno / Inverno

Programmazione Settimanale — Autunno / Inverno

Giorno	1ª Settimana	2ª Settimana	3ª Settimana	4ª Settimana
LUNEDÌ	• Pasta alla crema di pomodoro ***1,3,7,9** • Straccetti di pollo dorati al mais ***1,9** • Verdura cotta • Pane e frutta fresca ***1**	• Pasta integrale al broccoli ***1,3,7,9** • Formaggio Montasio ***7** • Verdura cruda (finocchi/carote) • Pane e frutta fresca ***1**	• Pastina in brodo vegetale ***1,3,7,9** • Uova sode ***3** • Verdura cotta • Pane e frutta fresca ***1**	• Pasta al ragù di pesce ***1,4,9** • Verdura cotta • Pane e frutta fresca ***1**
MARTEDÌ	• Pasta e fagioli alla veneta ***1,3,7,9** • Verdura cruda • Pane e frutta fresca ***1**	• Riso al pomodoro ***7** • Farinata di ceci e zucchine • Verdura cruda • Pane e frutta fresca ***1**	• Pasta burro e salvia ***1,3,7,9** • Rollè di tacchino al forno ***7** • Verdura cruda • Pane e frutta fresca ***1**	• Pastina in brodo vegetale ***1,3,7,9** • Scaloppine di pollo al limone ***1,9** • Verdura cruda • Pane e frutta fresca ***1**
MERCOLEDÌ	• Gnocchi di patate al ragù ***1,3,7** • Verdura cruda • Pane e frutta fresca ***1**	• Minestra di orzo ***1,3,7,9** • Filetti di merluzzo al pomodoro ***1,4** • Carote cotte all'olio • Pane e frutta fresca ***1**	• Minestra di risi e bisi ***3,7,9** • Cavolfiori all'olio • Pane e frutta fresca ***1**	• 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	• Pastina in brodo vegetale ***1,7,9** • Pesce al forno ***1,4** • Patate al forno e insalata • Pane e frutta fresca ***1**	• Spezzatino di manzo e purè di patate ***3,7,9** • Cavolfiori all'olio • Pane e frutta fresca ***1**	• Pasta integrale ricotta e pomodoro ***1,7** • Verdura cruda • Pane e frutta fresca ***1**	• Risotto alle verdure ***3,7,9** • Polpette di legumi ***1,3,7** • Verdura cruda • Pane e frutta fresca ***1**
VENERDÌ	• Pasta all'olio EVO e grana ***1,3,7** • Frittata con zucchine ***3,7** • Verdura cotta • Pane e frutta fresca ***1**	• Pizza margherita ***1,7** • Insalata • Pane e frutta fresca ***1**	• Pasta all'ortolana ***1,3,7,9** • Crocchette di merluzzo ***1,3,4,7** • Verdura cruda • Pane e frutta fresca ***1**	• Pasta al pomodoro ***1,3,7** • Prosciutto cotto ***7** • Insalata • Pane e frutta fresca ***1**

⚠️ NOTA IMPORTANTE — ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

In caso di allergie o intolleranze alimentari, la famiglia è tenuta a consegnare preventivamente alla segreteria della scuola un **certificato medico aggiornato** attestante la patologia e recante le specifiche indicazioni cliniche del medico curante/specialista.

📌 P.S. MENÙ PER ALUNNI DI RELIGIONE ISLAMICA

Si informa che per gli alunni di religione islamica vengono apportate adeguate modifiche al menù: nei piatti dove è presente la carne, essa viene tempestivamente sostituita con alimenti equivalenti a base vegetale, legumi o formaggio.

Menù Scolastico

Servizio di Ristorazione Scolastica

Primavera / Estate

Programmazione Settimanale — Primavera / Estate

Giorno	1ª Settimana	2ª Settimana	3ª Settimana	4ª Settimana
LUNEDÌ	• Pasta alla crema di zucchine *1,3,7,9 • Formaggio Montasio *7 • Verdura cruda (finocchi/carote) • Pane e frutta fresca *1	• Pasta integrale al pomodoro *1,3,7,9 • Straccetti di pollo dorati al mais *1,9 • Fagiolini • Pane e frutta fresca *1	• Pastina in brodo vegetale *1,3,7,9 • Uova sode *3 • Insalata mista • Pane e frutta fresca *1	• Pasta al ragù di pesce *1,4,9 • Zucchine trifolate • Pane e frutta fresca *1
MARTEDÌ	• Pasta e fagioli alla veneta *1,3,7,9 • Verdura cruda • Pane e frutta fresca *1	• Riso al pomodoro *3,7 • Farinata di ceci e zucchine • Verdura cruda • Pane e frutta fresca *1	• Pasta burro e salvia *1,3,7,9 • Rollè di tacchino al forno *7 • Verdura cruda • Pane e frutta fresca *1	• Pastina in brodo vegetale *1,3,7,9 • Scaloppine di pollo al limone *1,9 • Verdura cruda • Pane e frutta fresca *1
MERCOLEDÌ	• Gnocchi di patate al ragù *1,3,7 • Verdura cruda • Pane e frutta fresca *1	• Minestra di orzo *1,3,7,9 • Filetti di merluzzo al pomodoro *1,4 • Carote cotte all'olio • Pane e frutta fresca *1	• Minestra di risi e bisi *3,7,9 • Fagiolini • Pane e frutta fresca *1	• 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	• Pastina in brodo vegetale *1,7,9 • Pesce al forno *1,4 • Patate al forno e insalata • Pane e frutta fresca *1	• Spezzatino di manzo e purè di patate *3,7,9 • Zucchine trifolate • Pane e frutta fresca *1	• Pasta integrale ricotta e pomodoro *1,7 • Verdura cruda • Pane e frutta fresca *1	• Risotto alle verdure *3,7,9 • Polpette di legumi *1,3,7 • Verdura cruda • Pane e frutta fresca *1
VENERDÌ	• Pasta all'olio EVO e grana *1,3,7 • Frittata con zucchine *3,7 • Zucchine all'olio • Pane e frutta fresca *1	• Pizza margherita *1,7 • Insalata • Pane e frutta fresca *1	• Pasta all'ortolana *1,3,7,9 • Crocchette di merluzzo *1,3,4,7 • Verdura cruda • Pane e frutta fresca *1	• Pasta al pesto *1,3,7,9 • Prosciutto cotto *7 • Insalata • Pane e frutta fresca *1

Piano Merende Scolastiche

Momento	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Metà 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

⚠️ **ALLERGIE**

Consegnare in segreteria certificato medico ed indicazioni cliniche.

📌 **P.S. OPZIONE ISLAMICA**

Carne sostituita con equivalenti vegetali, legumi o formaggio.

Allegato II — Regolamento UE n. 1169/2011

Elenco delle Sostanze o Prodotti che Provocano Allergie o Intolleranze

I numeri riportati nei menù scolastici a fianco delle singole preparazioni indicano la presenza dei seguenti allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011):

1. **Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati (eccetto sciroppi di glucosio a base di grano/orzo, maltodestrine).	**2.** **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.	**4.** **Pesce** e prodotti a base di pesce (eccetto gelatina di pesce usata come supporto per vitamine o chiarificante).
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.	**6.** **Soia** e prodotti a base di soia (eccetto olio/grasso raffinato, tocoferoli misti naturali, fitosteroli).
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).	**8.** **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti.
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 espressi come SO_2 totale.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.	**14.** **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

📋 PROCEDURA PER LA RICHIESTA DI DIETA SPECIALE

Per attivare una dieta speciale (sia per motivi medico-sanitari legati ad allergie/intolleranze che per motivi etico-religiosi), i genitori sono pregati di contattare tempestivamente la segreteria scolastica. Le diete speciali per patologia necessitano obbligatoriamente di **certificato medico** attestante le indicazioni nutrizionali.