

# MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2025

Scuola Primaria del Comune di Viganò

**Si comunica che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni; saranno indicati nel menù con il numero ad essi corrispondente. Si comunica tuttavia che durante la fase di preparazione degli alimenti vengono utilizzati prodotti che possono contenere anche altri allergeni.**

**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011**

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	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
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

## MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2025

### Scuola Primaria del Comune di Viganò

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA AL RAGU' 1,6,9,10 RICOTTA 7 ZUCCHINE PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA OLIO E BASILICO 1,6,9,10 PISELLI* AL POMODORO SPINACI* PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	ORZOTTO AL POMODORO 1,6,9,10, 11 FRITTATA SEMPLICE 7 CAROTE AL VAPORE PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO 1,6,9,10 CRESCENZA 7 ZUCCHINE PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA INTEGRALE AL PESTO 1,3,6,7,8,10 BOCCONCINI DI TACCHINO* 1 POMODORI PANE INTEGRALE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA* MARGHERITA 1,7 ½ PORZIONE DI PROSCIUTTO COTTO INSALATA PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO PARMIGIANA 3,7,9 FILETTO PLATESSA* GRATINATO 1,3,4 FAGIOLINI* PANE INTEGRALE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURA* CON ORZO 1,9 POLPETTINE* DI MANZO AL SUGO 1,3,6,7 PURE' DI PATATE 3,7,12 PANE INTEGRALE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
RISOTTO ALLO ZAFFERANO 3,7,9 FRITTATA CON VERDURE 3,7 PATATE AL FORNO PANE COMUNE 1 YOGURT 7	CREMA DI CAROTE CON FARRO 1,6,10 SFORMATO DI MERLUZZO* E PATATE 4,7 MACEDONIA DI VERDURE PANE INTEGRALE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTELLONI OLIO E PARMIGIANO 1,3,6,7 COSCIA DI POLLO* ARROSTO BROCCOLI* PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE ALL'OLIO 1,6,10 TORTINO DI LEGUMI 1,3,7 INSALATA PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Le pietanze con \* potrebbero essere con materie prime surgelate all'origine

Nelle preparazioni viene utilizzato solo **SALE IODATO** e **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato. Il **PANE è IPOSODICO** (ridotto contenuto di sale)  
**VERDURA=** viene offerta la verdura assicurando stagionalità e varietà dei prodotti nell'arco della settimana, alternando VERDURE CRUDE e COTTE - condite con olio extra vergine di oliva e sale iodato. Le verdure cotte da alternare saranno: cavolfiore, finocchi, carote, fagiolini, spinaci, zucchine, melanzane. Le verdure crude saranno: insalata verde, pomodori, carote grattugiate **FRUTTA DI STAGIONE:** viene offerta la frutta assicurando stagionalità e varietà nell'arco della settimana. La frutta da alternare secondo disponibilità stagionale è: mele, banane, nespole, pesche, albicocche, prugne/susine, pere.