

Comune di Mortegliano

Scuola Primaria

Menù primavera 2022/2023

Rev. 22/05/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	DAL	AL
1° SETT.	Zucchine trifolate	Risotto alla parmigiana	Minestra di legumi con pastina	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al sugo di verdure*	17/04/23	21/04/23
	Pollo al forno con patate all'olio	Polpette di merluzzo al sugo*	Fettina di pollo agli aromi	Frittata al forno	Ricotta	22/05/23	26/05/23
	Pane comune	Insalata verde	Insalata mista	Carote julienne	Fagiolini al tegame*	26/06/23	30/06/23
	Budino	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
2° SETT.	Riso con i piselli*	Insalata verde	Crema di zucchine con pastina	Pasta al sugo di verdure*	Riso all'olio	24/04/23	28/04/23
	Mozzarella	Lasagne al ragù di bovino	Fettina di pollo con patate	Prosciutto cotto	Hamburger di merluzzo*	29/05/23	02/06/23
	Fagiolini all'olio*	Pane comune	Carote julienne	Zucchine all'olio	Broccoli all'olio		
	Pane comune	Dolce	Pane comune	Pane comune	Pane comune		
3° SETT.	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
4° SETT.							
5° SETT.							

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

