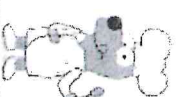


COMUNE DI ALAGNA
MENU' AUTUNNO-INVERNO a.s. 2025-2026
Scuola dell'Infanzia e Primaria
In vigore dal 03/11/2025 (1^a settimana)



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERDI
1 ^o SETTIMANA	Risotto al Grana Padano DOP 3,7,9 Pollo arrosto Contorno cotto* Pane 1 Frutta	(Infanzia: Passato di verdure* 9 al posto della 1/2 porz. di formaggio 7) Pizza Margherita 1,7 1/2 porz. formaggio 7 Contorno crudo Pane 1 - Frutta	Crema di legumi con pasta 1,6,9,10,11 Merluzzo gratinato al forno* 1,4,6,10 Contorno cotto* Pane 1 Frutta	Gnocchi al pomodoro 1,6,9 (Infanzia: gnocchetti sardi al pomodoro 1,6,9,10) Rollè di frittata al formaggio 3,7 Contorno crudo Pane integrale 1 Frutta	Pasta integrale alle verdure* 1,6,9,10 Brasato di manzo 9 Carote e piselli* 9 Pane 1 Frutta
2 ^o SETTIMANA	Pasta al ragù di verdure* 1,6,9,10 Mozzarella 7 Contorno cotto* Pane 1 Frutta	Passato di verdure* con orzo 1,6,9 Arrosto di lonza 1,6,10,13 Contorno crudo Pane 1 Frutta	Pasta integrale al pesto 1,3,6,7,8,10 Rollè di frittata al forno 3,7 Contorno cotto* Pane 1 Frutta	Risotto allo zafferano con piselli* 3,7,9 Filetto di merluzzo al pomodoro e olive* 4/ Merluzzo dorato al forno* 1,4,6,10 Contorno crudo Pane integrale 1 Frutta	(Infanzia: Riso e prezzemolo* 9) Pasta all'olio extravergine d'oliva e Grana Padano DOP 1,3,6,7,10 Bocconcini di tacchino agli aromi 1,6,10,13 Contorno cotto* Pane 1 - Frutta
3 ^o SETTIMANA	Pasta al sugo di pomodoro e olive 1,6,9,10 Pollo al limone 1,6,10,13 Contorno cotto* Pane 1 Frutta	(Infanzia: Passato di verdure* 9 al posto della 1/2 porz. di formaggio 7) Pizza Margherita 1,7 1/2 porz. formaggio 7 Contorno cotto* Pane 1 - Frutta	Pasta integrale al pomodoro 1,6,9,10 Bocconcini/Piccata di manzo al forno 9 Contorno cotto* Pane 1 Frutta	Pasta con ceci/lenticchie 1,6,9,10,11 Rollè di frittata al formaggio 3,7 Contorno crudo Pane integrale 1 Frutta	Risotto alla zucca* 3,7,9 Plattessa dorata* 1,3,4,6,10 Contorno crudo Pane 1 Frutta
4 ^o SETTIMANA	Risotto con piselli* 3,7,9 Formaggio 7 Contorno crudo Pane 1 Frutta	Pasta all'olio evo e Grana Padano DOP 1,3,6,7,10 Tortino di legumi e verdure* 1,3,6,9,10,11 Contorno cotto* Pane 1 Frutta	Passato di verdura con riso* 9 Tacchino agli aromi 1,6,10,13 Patate al forno* Pane 1 Frutta	Pasta integrale al pesto 1,3,6,7,8,10 Merluzzo gratinato al forno* 1,4,6,10 Contorno crudo Pane integrale 1 Frutta	Frittata 3,7/Uova strapazzate 3,7 Contorno cotto* Pasta alla pizzaiola 1,6,9,10 Pane 1 Frutta

Alternative contorno crudo: insalata, insalata mista, pomodori, carote a julienne, finocchi a julienne, crauto bianco.
Alternative contorno cotto: erbette*, broccoli*, carote*, finocchi*, cavolfiori*, fagiolini*, melanzane*, zucchine*.
Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, banane, mandarini, arance, miyagawa.
Il pane 1 servito è a ridotto contenuto di sale (1,7% farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.
MENU' AUTUNNO-INVERNO 2025-2026 REV.2b del 5/02/2025



COMUNE DI ALAGNA
MENU' AUTUNNO-INVERNO a.s. 2025-2026
Scuola dell'Infanzia e Primaria
In vigore dal 03/11/2025 (1^a settimana)



*Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella⁷, ricotta⁷, formaggio spalmabile⁷, Asiago DOP⁷, bavarese⁷, primo sale⁷, Provolone Valpadana DOP⁷, fontal⁷.
la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. Per pasta, pasta ripiena, lasagne, farina, pangrattato la fonte di glutine è grano. 2) crostacei e prodotti e 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: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, 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.