

MENU' AUTUNNO – INVERNO 2025-26

Scuola Primaria - Comune di Pusiano

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, noccioline, 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' AUTUNNO – INVERNO 2025/2026

Scuola Primaria - Comune di Pusiano

1° LUNEDI'	2° LUNEDI'	3° LUNEDI'	4° LUNEDI'
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI VERDURE* E LEGUMI 1,6,9,10 MOZZARELLA 7 FAGIOLINI* PANE 1 FRUTTA di STAGIONE	PASTA IN BIANCO 1,6,10 FORMAGGIO DA TAGLIO 7 FINOCCHI* LESSATI PANE 1 FRUTTA di STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL PESTO 1,3,6,7,8,10 FILETTO DI MERLUZZO* AL FORNO 4 FINOCCHI* ALL'OLIO PANE 1 FRUTTA di STAGIONE	PASTA CON LENTICCHIE 1,6,9,10 FORMAGGIO DA TAGLIO 7 CAVOLFIORI* PANE 1 FRUTTA di STAGIONE
1° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
VELLUTATA DI PISELLI* CON CROSTINI 1,9 FRITTATA AL FORNO 3,7 CAROTE GRATTUGGiate PANE 1 FRUTTA di STAGIONE	PASSATO DI VERDURA* CON FARRO 1,6,10,11 FILETTI di NASELLO* GRATINATO 1,4 PATATE ALL'OLIO PANE 1 FRUTTA di STAGIONE	RISOTTO AL POMODORO 3,7,9 FARINATA DI CECI* 1,4,6,7,11 BROCCOLI* PANE 1 FRUTTA di STAGIONE	POLENTA STRACETTI DI TACCHINO* DORATI 1 MIX DI VERDURE* PANE 1 FRUTTA di STAGIONE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
RISOTTO allo ZAFFERANO 3,7,9 FILETTO DI MERLUZZO* GRATINATO 1,4 MIX DI VERDURE* PANE 1 FRUTTA di STAGIONE	PASTA AL POMODORO 1,6,9,10 POLPETTE DI VITELLONE* 1,3,7 CAVOLFIORI* PANE 1 FRUTTA di STAGIONE	PASTA PASTICCIA TA 1,3,6,7,9,10 CAROTE* ALL'OLIO PANE 1 FRUTTA di STAGIONE	PIZZA* MARGHERITA 1,7 1/2 RZ PROSCIUTTO COTTO INSALATA DI STAGIONE PANE 1 FRUTTA di STAGIONE
1° GIOVEDI'	2° GIOVEDI'	3° GIOVEDI'	4° GIOVEDI'
TORTELLONI RICOTTA SPINACI OLIO E SALVIA 1,3,6,7 LENTICCHIE IN UMIDO 9 CAROTE* LESSATE PANE INTEGRALE 1 FRUTTA di STAGIONE	PIZZA* MARGHERITA 1,7 1/2 RZ PROSCIUTTO COTTO INSALATA DI STAGIONE PANE INTEGRALE 1 FRUTTA di STAGIONE	CREMA DI LEGUMI 9 TACCHINO* IN UMIDO 1,9 FAGIOLINI* PANE INTEGRALE 1 FRUTTA di STAGIONE	MINESTRA D'ORZO 1,6,9,10,11 FRITTATA 3,7 ERBETTE* PANE INTEGRALE 1 FRUTTA di STAGIONE

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

Utilizzo di solo **SALE IODATO** e **PREPARATO PER BRODO VEGETALE** senza glutammato. **VERDURA**= verdure a rotazione tra: *fagiolini, *spinaci, carote, *broccoli, finocchi, *cavolfiori, *erbette. Alternare le VERDURE CRUDE e COTTE - condire con olio extra vergine di oliva. FRUTTA: mela, pera, kiwi, arancia, mandarino, banana

NOTA: le patate, per il loro contenuto in amido, non vanno considerate verdure; devono essere somministrate solo quando specificate nel menù (BOLLITE o ARROSTO)

Pane iposodico: utilizzo quotidiano ai sensi della campagna "Con meno sale nel pane c'è più gusto e... guadagni in salute"

Rev.0 del 23/10/2025