

MENU' PRIMAVERA ESTATE 2025

Scuola Primaria e Secondaria del 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, 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 E SECONDARIA DEL COMUNE DI PUSIANO

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 MOZZARELLA 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° MARTEDI'	2° MARTEDI'	3° MARTEDI'	4° MARTEDI'
INSALATA D'ORZO CON VERDURE 1,6,9,10,11 FILETTO DI PLATESSA* GRATINATO 1,4 CAROTE GRATTOGIATE PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	INSALATA DI RISO, MAIS, POMODORINI 1 POLLO* AL LIMONE FAGIOLINI PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI 1,9 FRITTATA CON PATATE 3,7 INSALATA e POMODORI PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIADINA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO 1,7 CAROTE AL VAPORE PANE COMUNE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
1° MERCOLEDI'	2° MERCOLEDI'	3° MERCOLEDI'	4° MERCOLEDI'
PASTA 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 1,4 FAGIOLINI PANE INTEGRALE 1 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI 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 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	CREMA DI CAROTE CON RISO 9 SFORNATO 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 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.