## Comune di Terre del Reno - Mirabello Primaria

## Menù primavera-estate 2025/2026 Rev. 18.07.2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.							
2° SETT.	Passato di verdure con orzo*  Petto di pollo alle erbe  Patate gratinate*	Pasta al pomodoro e basilico  Fil. di platessa in crosta*  Insalatona mista	Pasta al ragù di bovino Caciotta Pomodori	Pasta all'olio Fagioli prezzemolati Zucchine trifolate	Pasta al sugo di melanzane*  Prosciutto cotto  Carote julienne	22/09/25	26/09/25
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta		
З° SETT.	Pasta con prosciutto e piselli*	Menù speciale inizio anno scolastico Tagliatelle con pomodoro e basilico	Spaghetti al tonno	Pasta alla parmigiana	Risotto al sugo di verdure*	29/09/25	03/10/25
	Cotoletta di platessa* Insalata mista	Arrosto di tacchino al rosmarino  Patate all'olio*	Frittata al forno  Zucchine trifolate	Straccetti di bovino alla pizzaiola*  Carote all'olio*	Caprese di mozzarella e pomodori		
	Pane e frutta	Pane e Torta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Pasta all'olio	Pizza Margherita con prosciutto	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto alla parmigiana	Passato di ceci con pastina*	06/10/25	10/10/25
	Sformato di patate*	cotto (piatto unico)	Arrosto di suino al latte	Fil. di merluzzo in crosta*	Cotoletta di pollo di produzione propria		
	Pomodori	Carote julienne	Insalatona mista	Patate prezzemolate*	Zucchine gratinate con basilico		
	Pane e yogurt alla frutta	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.

