Menu Comune di Busalla, Ceranesi, Ronco Scrivia, Sant’ Olcese, Serra Riccò, Valbrevenna, Campomorone

Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta all’olio extra vergine di oliva	Pasta al pesto	Pizza margherita	Vellutata di zucca con riso (menù invernali) – Vellutata di zucchine con riso (mesi estivi)	Pasta al sugo di pomodoro
	Farifrittata di ceci	Formaggio (a rotazione)	Prosciutto cotto	Carne di vitellone all’uccelletto	Sformato di *verdure
	Insalata verde e mais	Patate lessate	Finocchi in insalata (mesi invernali) – Pomodori in insalata (mesi estivi)	Carote julienne o lesse	Insalata verde
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert (a rotazione)	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	Minestra di *verdura con pasta	Risotto allo zafferano	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Minestra di verdura* con pasta	Pasta al pesto
	Pollo al forno	Filetti di merluzzo* gratinati	Bocconcini di lonza alle mele	Pizza margherita	Hamburger /Tortino di verdura*
	Carote julienne o lesse	Pinzimonio/Insalata mista	Purea di patate/Patate lesse		Insalata verde e mais
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Riso al sugo di pomodoro	Minestra di verdura* con orzo	Pansoti o ravioli di magro burro e salvia	Pasta al pesto	Pasta all’olio extravergine d’oliva
	Polpettone di *fagiolini	Pizza margherita	Bocconcini di pollo gratinati	Arrosto di lonza	Crocchette di pesce*
	Insalata mista (verde, carote e olive verdi)		Bietole* con parmigiano	Patate al forno	Carote julienne o lesse
	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Crema di piselli* con farro	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Pasta all’olio extravergine d’oliva
	Formaggio (a rotazione)	Polpette/Medaglione di vitellone	Filetti di merluzzo* impanati	Bocconcini di tacchino gratinati	Torta pasqualina*
	Fagiolini* (mesi invernali) – pomodori (mesi estivi)	Insalata verde	Carote julienne o lesse	Spinaci all’olio extravergine*	Insalata
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert (a rotazione)

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

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 – allegato II 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. In fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.