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

Anno Scolastico 2023-2024

	111150)	A A A DITED)	A SERGOL EDÌ	CIOVED	VENEDD
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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
	Pasta al pomodoro	Crema di piselli* con farro	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio extravergine d'oliva
4 SETTIMANA	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 SOLFTI 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 donea certificazione mediante la presenta di donea certificazione mediante la presenta di donea certificazione di donea certificazione mediante la presenta di donea certificazione mediante la presenta di donea certificazione mediante della presenta di donea certificazione mediante di donea certificazione mediante la presenta di donea certificazione di donea certificazione di donea certificazione mediante di donea certificazione di donea certifi

