

Menu Autunno-Inverno

Comune di Mediglia

Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° Grado

Anno Scolastico 2025/2026 – In vigore dal 23 febbraio 2026 con la terza settimana

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	<p>Tortellini di carne in brodo di carne (1, 2, 3,4,6,7,8, 9, 10,14)</p> <p>Tonno (4)</p> <p>Carote julienne (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Riso BIO all'inglese (7)</p> <p>Hamburger di manzo (3, 7)</p> <p>Insalata mista con carote (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Spremuta in brick</p>	<p>Tortiglioni al ragù di tonno (1,4,6,7,9,10)</p> <p>Polpette di patate e formaggio (1,3,7,10) con salsa aurora (3,10,12)</p> <p>Finocchi in insalata (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Passato di fagioli cannellini con ditalini (1,6,7,9,10,13)</p> <p>INF : Bocconcini di pollo BIO al forno dorati (1,10)</p> <p>PRIM: Pollo BIO al forno</p> <p>Purè (7)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Yogurt BIO (7)</p>	<p>INF: Pizza con parmigiano (1,6,7,10,13) + ½ porzione di tacchino</p> <p>PRIM: Pizza margherita (1,6,7,10,13) + ½ porzione di tacchino</p> <p>Crudité di carote e finocchi (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>
2° SETTIMANA	<p>Gnocchetti tirolesi (*) burro e salvia (1,3,6,7,10)</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Carote brasate</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Passato di ceci BIO con ditalini (1,6,7,9,10)</p> <p>Arrosto di tacchino al limone (1,12)</p> <p>Insalata verde (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Spremuta in brick</p>	<p>Lasagne (*) al ragù (1,3,6,7,9)</p> <p>Insalata mista con finocchi (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Passato di verdure con ditalini (1,6,7,9,10)</p> <p>Crescenza/Primosale (7)</p> <p>Fagiolini (*) al vapore</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Yogurt BIO (7)</p>	<p>Risotto BIO alla zucca (7, 9)</p> <p>Platessa (*) impanata (1, 3, 4, 7,10)</p> <p>Purè di patate (7)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>
3° SETTIMANA	<p>Pasta agli aromi (1,6, 7, 10)</p> <p>Formaggi a rotazione (7)</p> <p>Insalata mista con carote (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Risotto BIO alla milanese (7, 9)</p> <p>Tonno e maionese (3,4,10,12)</p> <p>Patate lesse</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Spremuta in brick</p>	<p>Passato di fagioli cannellini con ditalini (1,6,7,9,10,13)</p> <p>Polpette di manzo (1,3,7,10)</p> <p>Insalata verde (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>INF: Pizza con parmigiano (1,6,7,10,13) + ½ porzione di tacchino</p> <p>PRIM: Pizza margherita (1,6,7,10,13) + ½ porzione di tacchino</p> <p>Crudité di carote e finocchi (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Yogurt BIO (7)</p>	<p>Pasta al pomodoro BIO (1,6,7, 10)</p> <p>Uova strapazzate (3,7)</p> <p>Carote julienne (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>
4° SETTIMANA	<p>Pasta mimosa (1,6,7,10)</p> <p>Affettato di tacchino</p> <p>Insalata mista con finocchi (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Gnocchi al pomodoro BIO (1, 3, 6, 7)</p> <p>Bocconcini di pollo BIO al forno dorati (1,10)</p> <p>Carote brasate</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Spremuta in brick</p>	<p>Piadina con prosciutto cotto e formaggio (1, 6, 7,10)</p> <p>Insalata mista con carote (12)</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Passato di lenticchie con ditalini (1,6,7,9, 10, 13)</p> <p>Arrosto di lonza (1,9)</p> <p>Patate lesse</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Yogurt BIO (7)</p>	<p>Gnocchetti sardi con ragù di merluzzo (*) (1,4,6,7,9,10)</p> <p>Mozzarella BIO (7)</p> <p>Fagiolini (*) al vapore</p> <p>Pane di semola (1,6,7,10,11)</p> <p>Torta (1, 3, 7)</p>

Nel menù sono indicati gli allergeni presenti come ingrediente (grassetto) e come traccia. Per qualsiasi informazione riguardo gli allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile".

(*) Contiene ingredienti **surgelati/congelati**

Il pane di semola è a ridotto contenuto di sale (1.7% sul peso della farina); la distribuzione avviene in sacchetti di carta consegnati alle insegnanti. **Formaggi a rotazione:** provolone, montasio, primo sale. **Condimenti utilizzati:** Olio Extravergine di Oliva, Olio Extravergine di Oliva Biologico (per i contorni), sale iodato. Utilizzo di acqua di rete.

ELENCO ALLERGENI

- 1-cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2-crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3-uova e prodotti a base di uova
- 4-pesce e prodotti a base di pesce
- 5-arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6-soia e prodotti a base di soia
- 7-latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8-frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
- 9-sedano e prodotti a base di sedano
- 10-senape e prodotti a base di senape
- 11-semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12-anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale
- 13-lupini e prodotti a base di lupini
- 14-molluschi e prodotti a base di molluschi