



ANNO SCOLASTICO 2025-26

IN VIGORE DAL 12/05/2025 AL 3/10/2025

MENU' ESTIVO SCUOLA PRIMARIA DI CASSINA RIZZARDI

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
LUNEDI'	Focaccia ^{1, 6, 7,10,11} Prosciutto cotto Pomodori BIO Frutta	Farfalle BIO con sugo di pesto siciliano ^{1,6,7,8,10} Frittata BIO liscia ^{3,7} Insalata BIO pane ^{1,6,11} e frutta	Pasta al ragu' di manzo BIO ^{1,6,9,10} Carote* julienne BIO pane ^{1,6,11} e frutta	Ravioli di magro al pomodoro ^{1,3,6,7,10,13} Piselli* all'olio BIO ⁹ Insalata BIO pane ^{1,6,11} e frutta
MARTEDI'	Riso BIO al pomodoro Frittata ^{3,7} BIO con Asiago Fagiolini* all'olio pane ^{1,6,11} e frutta	Pasta BIO integrale con sugo di melanzane ^{1,6,10} Polpette di manzo al forno* ^{6,7} Fagiolini* all'olio pane ^{1,6,11} e frutta	Risotto BIO con sugo aurora ^{1,6,7,10} Hummus di ceci BIO ^{1,9} Zucchine* all'olio BIO pane ^{1,6,11} e frutta	Pasta BIO mimosa ^{1,6,7,10} Fusi di pollo arrosto BIO Biete all'olio pane ^{1,6,11} e frutta
MERCOLEDI'	Insalata di farro BIO con verdure ^{1,6,10,11} Bocconcino di pollo alla pizzaiola BIO Carote* all'olio BIO pane ^{1,6,11} e frutta	Crema di zucchini con pasta BIO ^{1,6,9,10} Mozzarella BIO ⁷ Patate prezzemolate pane ^{1,6,11} e frutta	Pasta BIO al pesto ^{1,6,7,8,10} Bocconcini di pollo gratinati* ^{1,6,10} Pomodori BIO pane ^{1,6,11} e frutta	Pasta integrale BIO al pesto rosso ^{1,6,7,8,10} Frittata ^{3,7} BIO con patate Zucchine* all'olio BIO pane ^{1,6,11} e frutta
GIOVEDI'	Pasta BIO all'olio ^{1,6,10} Limanda gratinata* ^{1,4,6,10} Insalata BIO pane ^{1,6,11} e frutta	Risotto BIO allo zafferano ^{1,6,7,9,10} Insalata di legumi BIO ^{1,9} Carote julienne BIO pane ^{1,6,11} e frutta	Pizza margherita ^{1,6,7,10,11,13} Insalata mista BIO Frutta	Pasta BIO al ragu' di pesce ^{1,4,6,10} Fagiolini* all'olio pane ^{1,6,11} e frutta
VENERDI'	Pasta e lenticchie BIO ^{1,5,6,8,9,10,11, 13} Zucchine* BIO gratinate ^{1,6,10} pane integrale ^{1,6,11} e frutta	Gnocchi al pomodoro (BIO) ^{1,6,10} Tortino di pesce* ^{1,3,4,6,7,10} Zucchine* all'olio BIO pane integrale ^{1,6,11} e frutta	Pasta integrale al pomodoro BIO ^{1,6,10} Limanda* alla mugnaia ^{1,4,6,10} Tris di verdure* pane integrale ^{1,6,11} e frutta	Insalata di riso con zucchini e pomodoro fresco BIO Mozzarella BIO ⁷ Carote julienne BIO pane integrale ^{1,6,11} e frutta

prodotto surgelato*

PER LA PRODUZIONE DI TUTTI I PIATTI PRESENTI NEL MENU' VENGONO UTILIZZATI:

PANE A BASSO CONTENUTO DI SODIO (1,7%)

SALE IODATO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

LA FRUTTA VARIERA' IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL FORNITORE E ALLA STAGIONALITA'

A ROTAZIONE POTRA' ESSERE SERVITA LA SEGUENTE FRUTTA: MELA GIALLA (BIO), MELA ROSSA (BIO), BANANA, PESCA NOCE , PRUGNA



INFORMATIVA ALLERGENI

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011

Aggiornamento
05/05/2025

Gentili utenti,

Vi informiamo che i pasti somministrati in questo centro possono contenere o essere venuti a contatto con i seguenti allergeni:

1. **Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
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** (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

⚠ *In caso di allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a segnalarlo tempestivamente al personale incaricato.*

L'elenco degli allergeni presenti nei singoli piatti è disponibile sui menù esposti nei refettori dell'Istituto e all'interno del ricettario.