Comune di Albissola M

camst ristorazione Scolastica

Menù Invernale - Scuola Primaria - a.s. 2026/2027



Giorni e settimane		Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Frutta/Dessert
LUN	1	Vellutata di verdure con pastina (1, 6, 9) ^^	Frittata di spinaci (3, 7)	Cavolfiore al forno	Frutta di stagione
MAR		Pasta al pesto di broccoli (1, 6, 7, 8)	Merluzzo dorato al forno (1, 4)	Carote al forno	Budino (7, 8)
MER		Riso al sugo di lenticchie (1, 9) ^^	Fusello di pollo al forno	Finocchi alla julienne	Frutta di stagione
GIO		Lasagne al pomodoro (1, 3, 6, 7, 9)	Certosa (7)	Purè di zucca (7)	Frutta di stagione
VEN		Pasta all'olio (1, 6) ^^	Tortino di ceci e zucca (1, 3, 7)	Insalata	Frutta di stagione
LUN	2	Pasta alla pizzaiola (1, 6, 9) ^^	Merluzzo olio e limone (4)	Fagiolini all'olio	Frutta di stagione
MAR		Vellutata di carote con crostini (1, 6, 9) ^^	Arrosto di lonza	Patate al forno	Frutta di stagione
MER		Polenta al pomodoro (6, 9) ^^	Casatella (7)	Carote lesse	Yogurt BIO (7)
GIO		Riso alla parmigiana (6, 7, 9)	Burger vegetale (1, 3, 7)	Insalata	Frutta di stagione
VEN		Pasta alla Parodi (1, 6, 7, 8, 9)	Polpettone di verdure (3, 7)	Spinaci olio e limone	Frutta di stagione
LUN	3	Riso alla zucca (7)	Polpette di cannellini e lenticchie (1, 3, 7)	Finocchi alla julienne	Frutta di stagione
MAR		Pasta all'olio (1, 6) ^^	Mozzarella (7)	Purè di zucca (7)	Frutta di stagione
MER		Minestra di verdure con farro (1, 6, 8, 9) ^^	Merluzzo alla pizzaiola (4, 9)	Insalata	Frutta di stagione
GIO		Trofie con pomodoro e olive (1, 3, 6, 9) ^^	Bocconcini di lonza dorati al forno (1)	Carote prezzemolate	Frutta di stagione
VEN		Pasta al pesto di broccoli (1, 6, 7, 8)	Omelette con formaggio (3, 7)	Fagiolini all'olio	Torta (1, 3, 7)
LUN	4	Pasta all'olio (1, 6) ^^	Primosale (7)	Insalata	Frutta di stagione
MAR		Riso alla parmigiana (6, 7, 9)	Milanese di pollo (1)	Finocchi lessi	Polpa frutta
MER		Gnocchi al ragù vegetale (1, 6, 9) ^^	Frittata di erbette (3, 7)	Verza al forno	Frutta di stagione
GIO		Crema di verdure con crostini (1, 6, 9) ^^	Merluzzo dorato al forno (1, 4)	Purè di patate (7)	Frutta di stagione
VEN		Pasta al pomodoro (1, 6, 9) ^^	Fusello di pollo al forno	Carote alla julienne	Frutta di stagione
LUN	5	Pasta all'olio (1, 6) ^^	Tortino di verdure (3, 7)	Erbette al forno	Frutta di stagione
MAR		Pizza margherita (1, 6, 7, 9)	Prosciutto cotto	Insalata	Frutta di stagione
MER		Riso al pomodoro (9) ^^	Certosa (7)	Carote al forno	Crostata (1, 3, 7)
GIO		Pasta alla Parodi (1, 6, 7, 8, 9)	Hamburger di carne (1, 3, 6, 7)	Finocchi gratinati (7)	Frutta di stagione
VEN		Crema di zucca con orzo (1, 6, 8, 9) ^^	Merluzzo mantecato alla ligure (4)	Piselli in umido	Frutta di stagione
LUN	6	Riso alla parmigiana (6, 7, 9)	Bocconcini di pollo agli aromi	Fagiolini all'olio	Frutta di stagione
MAR		Pasta al ragù (1, 6, 9) ^^	Primosale (7)	Verza alla julienne	Yogurt BIO (7)
MER		Passato di verdura con pastina (1, 6, 9) ^^	Merluzzo al verde (4)	Patate prezzemolate	Frutta di stagione
GIO		Pasta all'olio (1, 6) ^^	Bocconcini di lonza agli aromi	Carote gratinate (7)	Frutta di stagione
VEN		Pasta al pomodoro (1, 6, 9) ^^	Omelette con formaggio (3, 7)	Insalata	Frutta di stagione

A completamento del pasto sarà fornito Pane fresco / Pane integrale

LE PREPARAZIONI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine- 1- (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati -2-, Uova e prodotti derivati -3-, Pesce e prodotti derivati -4- Arachidi e prodotti derivati -5-, Soia e prodotti derivati-6-, Latte e prodotti derivati-7-, incluso lattosio, Frutta a guscio -8-, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati-9-, Senape e prodotti derivati-10-, Semi di sesamo e prodotti derivati -11-, Anidride solforosa e solfiti -12-i, Lupini -13-e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati-14-. Simbolicamente identificati con un numero da 1 a 14, posto in parentesi vicino ad ogni pietanza. Si invitano comunque i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale. ^ se aggiunto aceto o succo di limone (12), ^^ se aggiunto formaggio grattugiato (3,7); *nel sugo, in relazione alla preparazione si può avere allergene 9.