# Comune di Albissola I

camst ristorazione Scolastica

## Menù Invernale - Scuola Secondaria - a.s. 2026/2027




| Giorni e settimane | | Primi piatti | Secondi piatti | Contorni | Frutta/Dessert |
|---|---|---|---|---|---|
| LUN | 1 | | | | |
| MAR | | Pasta al pesto di broccoli (1, 6, 7, 8) | Merluzzo dorato al forno (1, 4) | Carote al forno | Budino (7, 8) |
| MER | | | | | |
| GIO | | Lasagne al pomodoro (1, 3, 6, 7, 9) | Certosa (7) | Purè di zucca (7) | Frutta di stagione |
| VEN | | | | | |
| LUN | 2 | | | | |
| MAR | | Vellutata di carote con crostini (1, 6, 9) ^^ | Arrosto di lonza | Patate al forno | Frutta di stagione |
| MER | | | | | |
| GIO | | Riso alla parmigiana (6, 7, 9) | Burger vegetale (1, 3, 7) | Insalata | Frutta di stagione |
| VEN | | | | | |
| LUN | 3 | | | | |
| MAR | | Pasta all'olio (1, 6) ^^ | Mozzarella (7) | Purè di zucca (7) | Frutta di stagione |
| MER | | | | | |
| GIO | | Trofie con pomodoro e olive (1, 3, 6, 9) ^^ | Bocconcini di lonza dorati al forno (1) | Carote prezzemolate | Frutta di stagione |
| VEN | | | | | |
| LUN | 4 | | | | |
| MAR | | Riso alla parmigiana (6, 7, 9) | Milanese di pollo (1) | Finocchi lessi | Polpa frutta |
| MER | | | | | |
| GIO | | Crema di verdure con crostini (1, 6, 9) ^^ | Merluzzo dorato al forno (1, 4) | Purè di patate (7) | Frutta di stagione |
| VEN | | | | | |
| LUN | 5 | | | | |
| MAR | | Pizza margherita (1, 6, 7, 9) | Prosciutto cotto | Insalata | Frutta di stagione |
| MER | | | | | |
| GIO | | Pasta alla Parodi (1, 6, 7, 8, 9) | Hamburger di carne (1, 3, 6, 7) | Finocchi gratinati | Frutta di stagione |
| VEN | | | | | |
| LUN | 6 | | | | |
| MAR | | Pasta al ragù (1, 6, 9) ^^ | Primosale (7) | Verza alla julienne | Yogurt BIO (7) |
| MER | | | | | |
| GIO | | Pasta all'olio (1, 6) ^^ | Bocconcini di lonza agli aromi | Carote gratinate (7) | Frutta di stagione |
| VEN | | | | | |

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.