

Menu Scuole Comune di Chiavari

Anno Scolastico 2023-2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro*	Passato di legumi	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta al pesto
	Crocchette di merluzzo *	Castellana	Pizza margherita	Pollo al forno	Polpettone di fagiolini e patate*
	Carote julienne	Mix di verdure (broccoli, carote, piselli e fagiolini*)		Insalata	Insalata (1/2 porzione)
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Pasta al ragù	Pasta al pesto	Pasta tricolore all'olio	Risotto al pomodoro	Passato di verdura*
	Formaggio	Bocconcini di pollo agli aromi	Polpette di ricotta e spinaci*	Bastoncini di merluzzo al forno*	Pizza margherita
	Fagiolini* saltati	Piselli in umido*	Insalata (1/2 porzione)	Carote julienne	
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Lasagne* al ragù	Crema di verdura* con pasta	Torta di riso*	Pasta all'olio extravergine d'oliva
	Pollo al forno	Salume di tacchino	Polpette di vitellone al pomodoro	Formaggio	Filetti di merluzzo*/ Bastoncini di pesce*
	Insalata	Carote al vapore* prezzemolate	Patate al forno/Purè di patate	Spinaci*/Bietole* all'olio extravergine	Pomodori (est)/Fagiolini*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	Passato di verdura con riso*	Pasta al ragù	Pasta all'olio	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro
	Cotoletta di pollo	Sformato di zucchine*	Arrosto di lonza	Prosciutto cotto	Tonno
	Patate lesse*	Carote crude	Insalata	Piselli* salati	Fagiolini*
	Frutta fresca	Plumcake allo yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

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 SOLFITI 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 idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

