

Menu Scuole Comune di Chiavari

Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro*	Passato di legumi con crostini*	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta al pesto
	Crocchette di merluzzo al forno*	Scaloppina di tacchino	Pizza margherita	Castellana di prosciutto	Polpettone di fagiolini e patate*
	Carote julienne	Mix di verdure (broccoli, carote, piselli e fagiolini*)		Spinaci / Bietole *	Insalata (1/2 porzione)
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Ravioli di magro al ragù	Pasta aurora (pom. e ricotta)	Pasta tricolore all'olio	Pasta pesto	Passato di verdura*
	Formaggio	Arrosto di tacchino al forno	Polpette di ricotta e spinaci*	Bastoncini di merluzzo al forno*	Pizza margherita
	Fagiolini*	Piselli in umido*	Insalata (1/2 porzione)	Carote julienne	Frutta fresca
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Barretta di cioccolata	
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Lasagne* al pomodoro	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Torta di riso*	Crema di verdura con pasta*
	Pollo al forno	Formaggio	Filetti di merluzzo impanati*	Prosciutto cotto	Polpette di vitellone al pomodoro
	Insalata	Carote al vapore*	Pomodori (est)/Fagiolini*	Spinaci*/Bietole* all'olio extravergine	Patate al forno/Purè di patate
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta
4 SETTIMANA	Passato di verdura con riso*	Pasta al ragù	Pasta al sugo di pesce*	Pizza casalinga	Pasta all'olio extravergine d'oliva
	Cotoletta di pollo	Frittata al formaggio	Tonno	Prosciutto cotto	Arrosto di lonza
	Patate lesse*	Carote crude	Fagiolini*	Piselli*	Insalata
	Frutta fresca	Plumcake allo yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta

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, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.f.). 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.

