Comune di ARCORE Menù Primavera - Estate a.s. 2025-2026

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Pasta Olio e Parmigiano Uova strapazzate Insalata, Mais e Olive Nere Pane Integrale – Frutta Fresca	Pizza Margherita Insalata, olive e mais Crackers/Grissini - Gelato	Pasta al Pomodoro e Basilico Formaggio Fresco Spalmabile Carote Julienne Pane Integrale – Frutta Fresca	Focaccia Prosciutto cotto Carote julienne Pane – Frutta Fresca
Martedì	Gnocchetti Sardi al Pomodoro basilico Cotoletta di pollo Fagiolini* all'Olio Pane – Frutta Fresca	Riso al Pomodoro Arista al latte Tris di Verdure* all'Olio Pane – Mousse di Frutta	Pastina in Brodo Vegetale Bocconcini di Pollo al Limone Patate prezzemolate Pane – Frutta Fresca	Ravioli di Magro Olio e Salvia Arrosto di tacchino Pomodori Pane – Mousse di Frutta
Mercoledì	Riso all'olio Polpette di manzo al forno Piselli* all'Olio Pane – Frutta Fresca	Pasta al pesto Spalmabile Pomodori Pane Integrale– Frutta Fresca	Pasta al Pesto Frittata con Patate Pomodori Pane – Gelato	Riso Olio e Parmigiano Spalmabile Fagiolini all'olio Pane – Frutta Fresca
Giovedì	Pasta integrale al pesto Fil. Merluzzo* olio e limone Carote baby all'olio Pane – Yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale Spezzatino di Pollo al Forno Patate all'olio Pane – Frutta Fresca	Riso al pomodoro Lonza Tonnata (x Infanzie: **Lonza Arrosto**) Insalata pomodor e olive nere Pane – Frutta Fresca	Pasta al pomodoro Polpettone di manzo Carote baby Pane – Frutta Fresca
Venerdì	Crema di Verdure* e Legumi con Crostini Caprese (Mozzarella e Pomodori) Pane – Frutta Fresca	Pasta integrale al pomodoro Fil. Platessa* impanata Spinaci* alla Parmigiana Pane – Frutta Fresca	Crema di legumi con crostini Bastoncini di meluzzo/Merluzzo olio limone Insalata Pane – Frutta Fresca	Pasta al pesto Bocconcini di Pollo Impanati Insalata, Mais e Olive Nere Pane Integrale - Frutta Fresca

I prodotti contrassegnati con "*" potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono *contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).*

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

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."