



Menù Autunno-Inverno Scuola Primaria Comune di Pignone, valido dal 28/09/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta all'olio EVO Arista di maiale al forno Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane			Lasagne al pesto/ragù Prosciutto cotto Verdura cotta o cruda Budino Pane	
2° SETTIMANA	Pasta al ragù vegetale Frittata di verdure Verdura cotta o cruda Yogurt Pane			Pizza margherita/focaccia Insalata mista Frutta fresca Pane	
3° SETTIMANA	Pasta al sugo di piselli Scaloppina al limone Patate al forno Frutta fresca Pane			Passato di verdura con riso\pasta Polpettone di carne con piselli Dolce Pane	
4° SETTIMANA	Pasta pesto Polpettone di pesce Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane			Pasta al Ragù Formaggio fresco Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	

LE PREPARAZIONI CONTRASSEGNALE CON (*) POSSONO ESSERE PREPARATE CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...) , CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'allegato II Reg.UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.), Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio e loro prodotti; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro, lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingrediente o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione



Menù Autunno-Inverno Scuola d'infanzia Comune di Pignone, valido dal 28/09/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta all'olio EVO Arista di maiale al forno Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	Passato di verdura e legumi con riso\pasta Formaggio morbido Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro Tortino di verdure Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	Lasagne al pesto/ragù Prosciutto cotto Verdura cotta o cruda Budino Pane	Risotto con verdure Pesce gratinato Purè di patate Frutta fresca Pane
2° SETTIMANA	Pasta al ragù vegetale Frittata di verdure Verdura cotta o cruda Yogurt Pane	Minestrone di verdure con riso\pasta Bocconcini dorati di carne bianca Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	Ravioli ricotta e spinaci Formaggio morbido Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	Pasta all'olio EVO Lonza di maiale Patate al forno Frutta fresca Pane	Pasta Pesto Polpette di pesce al sugo Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane
3° SETTIMANA	Pasta al sugo di piselli Scaloppina al limone Patate al forno Frutta fresca Pane	Pizza margherita/focaccia Insalata mista Frutta fresca Pane	Pasta al pesto Pesce gratinato Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	Passato di verdura con riso\pasta Polpettone di carne con piselli Dolce Pane	Gnocchi al pomodoro Omelette al forno Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane
4° SETTIMANA	Pasta al pesto Polpettone di pesce Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	Pasta Aurora (Pomodoro e ricotta) Tortino di legumi e verdura Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	Pastina in brodo di carne Spezzatino di vitello con carote e patate Yogurt Pane	Pasta al Ragù Formaggio morbido Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane	Torta di riso Verdura cotta o cruda Frutta fresca Pane

LE PREPARAZIONI CONTRASSEGNALE CON (*) POSSONO ESSERE PREPARATE CON MATERIE PRIME CONGELATE E/O SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...) , CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'allegato II Reg.UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.), Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio e loro prodotti; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro, lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingrediente o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione