



MENU SCOLASTICO INF INTERCENT - ER
INFANZIA SAN DALMAZIO
PRIMAVERA - ESTATE
In vigore dal 14/04/2025 fino al 10/10/2025

anno scolastico 24-25

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda FT
LUN	Settimana 1	14/04/2025 - 19/04/2025 19/05/2025 - 23/05/2025 23/06/2025 - 27/06/2025 28/07/2025 - 1/08/2025 1/09/2025 - 5/09/2025 6/10/2025 - 10/10/2025	Riso alle erbe aromatiche	Parmigiano e mozzarella	Verdura fresca	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta pomodoro e basilico	Pollo al forno	Verdura fresca	Crackers
MER			Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Happy pepite (con legumi)	Carote al vapore	Frutta fresca
GIO			ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione	PIATTO UNICO: Lasagne al ragù di bovino al forno		Torta casalinga
VEN			Crema di zucchine cannellini e basilico con pasta	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore	Frutta fresca
LUN	Settimana 2	21/04/2025 - 25/04/2025 26/05/2025 - 30/05/2025 30/06/2025 - 4/07/2025 4/08/2025 - 8/08/2025 8/09/2025 - 12/09/2025	Pasta al pomodoro	Frittata con verdure	Verdura fresca	Biscotti e latte
MAR			Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Portafoglio al forno	Contorno lessato	Focaccia
MER			Risotto ai peperoni	Crocchette di ceci e carote	Verdura fresca	Frutta fresca
GIO			Passato di verdure e legumi con orzo	Filetti di pollo all'aceto balsamico	Carote al vapore	Yogurt alla frutta
VEN			Pasta alla mediterranea	Cotoletta di pesce	Verdura fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 3	28/04/2025 - 2/05/2025 2/06/2025 - 6/06/2025 7/07/2025 - 11/07/2025 11/08/2025 - 15/08/2025 15/09/2025 - 19/09/2025	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Spezzatino di pollo	Piselli in umido	Yogurt alla frutta
MAR			Pasta alla pizzaiola	Insalatone con uova sode e mais (comprensivo di contorno)		Crackers
MER			Pasta di semola al ragù di bovino	Formaggio 1/2 Porzione	Zucchine lessate	FRUTTA FRESCA
GIO			Crema di verdure e legumi con riso	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	GELATO
VEN			Pasta al pesto alla genovese	Hamburger vegetariano	Verdura fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 4	5/05/2025 - 9/05/2025 9/06/2025 - 13/06/2025 14/07/2025 - 18/07/2025 18/08/2025 - 22/08/2025 22/09/2025 - 26/09/2025	Crema di verdure primaverili con pasta	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Focaccia
MAR			Pasta al pesto rucolino	Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura lessata	Frutta fresca
MER			Riso all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Fagiolini al vapore	Biscotti e latte
GIO			ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione	PIATTO UNICO: Tortelloni ricotta e spinaci al burro e salvia		Yogurt alla frutta
VEN			Pasta in crema di spinaci	Pollo alla paprika	Verdura lessata	Frutta fresca
LUN	Settimana 5	12/05/2025 - 16/05/2025 16/06/2025 - 20/06/2025 21/07/2025 - 25/07/2025 25/08/2025 - 29/08/2025 29/09/2025 - 3/10/2025	Pasta con piselli (B)	Formaggio Caciotta	Zucchine al vapore	GELATO
MAR			Pasta alla mediterranea	Bocconcini di pollo dorati	Verdura fresca	Frutta fresca
MER			Passato di verdure e legumi con orzo	Burger di pesce	Verdura fresca	Yogurt alla frutta
GIO			Pasta al pesto di melanzane (B)	Lombino di suino olio e limone	Patate al forno	Crackers
VEN			Pasta al pomodoro e ricotta	Polpette di verdure e legumi al forno	Verdura fresca	Frutta fresca

NOTE: A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

Informativa allergeni	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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', 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 dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.
-----------------------	--



MENU SCOLASTICO INF INTERCENT - ER

INFANZIA SERRAMAZZONI

PRIMAVERA - ESTATE

anno scolastico 24-25

In vigore dal 14/04/2025 fino al 10/10/2025

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda PT
LUN	Settimana 1	14/04/2025 - 19/04/2025 19/05/2025 - 23/05/2025 23/06/2025 - 27/06/2025 28/07/2025 - 1/08/2025 1/09/2025 - 5/09/2025 6/10/2025 - 10/10/2025	Riso alle erbe aromatiche	Parmigiano e mozzarella	Verdura fresca	Mousse di frutta
MAR			Pasta pomodoro e basilico	Pollo al forno	Verdura fresca	Crackers
MER			Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Happy pepite (con legumi)	Carote al vapore	Frutta fresca
GIO			ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione	PIATTO UNICO: Lasagne al ragù di bovino al forno		Plum-cake
VEN			Crema di zucchine cannellini e basilico con pasta	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore	Frutta fresca
LUN	Settimana 2	21/04/2025 - 25/04/2025 26/05/2025 - 30/05/2025 30/06/2025 - 4/07/2025 4/08/2025 - 8/08/2025 8/09/2025 - 12/09/2025	Pasta al pomodoro	Frittata con verdure	Verdura fresca	Biscotti
MAR			Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Portafoglio al forno	Contorno lessato	Schiacciata
MER			Risotto ai peperoni	Crocchette di ceci e carote	Verdura fresca	Frutta fresca
GIO			Passato di verdure e legumi con orzo	Filetti di pollo all'aceto balsamico	Carote al vapore	Mousse di frutta
VEN			Pasta alla mediterranea	Cotoletta di pesce	Verdura fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 3	28/04/2025 - 2/05/2025 2/06/2025 - 6/06/2025 7/07/2025 - 11/07/2025 11/08/2025 - 15/08/2025 15/09/2025 - 19/09/2025	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Spezzatino di pollo	Piselli in umido	Mousse di frutta
MAR			Pasta alla pizzaiola	Insalatone con uova sode e mais (comprensivo di contorno)		Crackers
MER			Pasta di semola al ragù di bovino	Formaggio 1/2 Porzione	Zucchine lessate	FRUTTA FRESCA
GIO			Crema di verdure e legumi con riso	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	Plum-cake
VEN			Pasta al pesto alla genovese	Hamburger vegetariano	Verdura fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 4	5/05/2025 - 9/05/2025 9/06/2025 - 13/06/2025 14/07/2025 - 18/07/2025 18/08/2025 - 22/08/2025 22/09/2025 - 26/09/2025	Crema di verdure primaverili con pasta	Prosciutto cotto	Verdura fresca	CRACKER
MAR			Pasta al pesto rucolino	Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura lessata	Frutta fresca
MER			Riso all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Fagiolini al vapore	Biscotti
GIO			ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione	PIATTO UNICO: Tortelloni ricotta e spinaci al burro e salvia		Mousse di frutta
VEN			Pasta in crema di spinaci	Pollo alla paprika	Verdura lessata	Frutta fresca
LUN	Settimana 5	12/05/2025 - 16/05/2025 16/06/2025 - 20/06/2025 21/07/2025 - 25/07/2025 25/08/2025 - 29/08/2025 29/09/2025 - 3/10/2025	Pasta con piselli (B)	Formaggio Caciotta	Zucchine al vapore	Biscotti
MAR			Pasta alla mediterranea	Bocconcini di pollo dorati	Verdura fresca	Frutta fresca
MER			Passato di verdure e legumi con orzo	Burger di pesce	Verdura fresca	Mousse di frutta
GIO			Pasta al pesto di melanzane (B)	Lombino di suino olio e limone	Patate al forno	Crackers
VEN			Pasta al pomodoro e ricotta	Polpette di verdure e legumi al forno	Verdura fresca	Frutta fresca

NOTE: A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

Informativa
allergeni

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', 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 dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.