

CONCOREZZO: MENU' APRILE-GIUGNO a.s. 2025-2026



	I Settimana Dal 13/04 al 17/04/2026 Dal 11/05 al 15/05/2026 Dal 08/06 al 12/06/2026	II Settimana Dal 20/04 al 24/04/2026 Dal 18/05 al 22/05/2026	III Settimana Dal 27/04 al 01/05/2026 Dal 25/05 al 29/05/2026	IV Settimana Dal 04/05 al 08/05/2026 Dal 01/06 al 05/06/2026
Lunedì	Pasta al pesto 1,3,7,8 Uova sode 3 Carote julienne Pane integrale 1 - Frutta fresca	Riso alla cantonese* 3,7 Asiago 7 Insalata e finocchi Pane 1 - Frutta fresca	Quadrucchi di magro agli aromi 1,3,7,9 Cannellini al pomodoro Zucchine trifolate Pane multicereali 1 - Frutta fresca	Pasta alla norma 1,9 Tortino uova zucchine e patate 3,7 (Sc. Secondaria: Cotoletta di pollo 1,3) Ratatouille di verdure* Pane 1 - Frutta fresca
Martedì	Pasta al tonno 1,4 Mozzarella 7 Erbe* all'olio Pane 1 - Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro 1,9 Plattessa* alla mugnaia 1,4 Fagiolini* al forno Pane 1 - Frutta fresca	Risotto alla parmigiana 3,7,9 Girella di frittata al formaggio 3,7 Pomodori Pane integrale 1 Frutta fresca	Pasta speck, zucchine e zafferano 1 Cotoletta di pollo 1,3 Carote julienne Pane multicereali 1 - Frutta fresca
Mercoledì	Crema di zucchine con farro 1,9 Hamburger di manzo 1,3,9 Patate al forno Pane 1 - Frutta fresca (Sc. Secondaria: Budino 7)	Risotto alle zucchine 3,7,9 Frittata al rosmarino 3,7 Finocchi* gratinati 3,7 Pane multicereali 1 - Frutta fresca (Sc. Secondaria: Yogurt 7)	Pasta integrale al ragù di verdure 1,9 Provola 7 e prosciutto cotto Carote* al forno Pane 1 - Frutta fresca (Sc. Secondaria: Torta allo Yogurt 1,3,7)	Fagiolini* all'olio evo Pizza Margherita 1,7 Pane integrale 1 Frutta fresca (Sc. Secondaria: Gelato 7)
Giovedì	Pasta pomodoro e basilico 1,9 Polpette di legumi 1,3,7,9 Pomodori Pane multicereali 1 - Budino 7	Insalata di farro vegetariana 1 Scaloppina di pollo al limone 1,9 Spinaci* al forno Pane integrale 1 Yogurt 7	Pasta al pesto 1,3,7,8 Plattessa* impanata 1,3,4 Insalata mista Pane 1 - Torta allo yogurt 1,3,7	Carote julienne e mais Lasagna* 1,3,7,9 Pane 1 Gelato 7
Venerdì	Risotto alla milanese 3,7,9 Filetè di merluzzo* impanato 1,3,4 Zucchine prezzemolate Pane 1 - Frutta fresca	Pasta e fagioli 1,9 Bocconcini di mozzarella 7 (1/2 porzione) Macedonia di verdure* Pane 1 - Frutta fresca	Passato di verdure con orzo 1,9 Cosce di pollo Patate prezzemolate Pane 1 - Frutta fresca	Risotto con radicchio 3,7,9 Filetè di nasello* olio limone e prezzemolo 4 Finocchi julienne Pane 1 - Frutta fresca

* potrebbe contenere prodotto gelo (per la lasagna il prodotto gelo è riferito solo alla sfoglia)

NOTA 1: Nella rotazione della frutta si garantisce una volta a settimana la mela e una volta la banana. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu sopraindicato per motivi di scarsa reperibilità stagionale, grado maturazione, interferenze climatiche, gradibilità, motivi tecnici. Le sostituzioni sono comunque sempre idonee al mantenimento dell'equilibrio nutrizionale e calorico del pasto.

NOTA 2: Nelle Scuole Primarie, quando presente in menù la pizza margherita o dei secondi piatti impanati, verrà servito pane con pezzatura di 30g.

NOTA 3: Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni. Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate.

ALLERGENI: 1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti >10mg/litkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati.

