

 L'ESPERIENZA DELL'ECCELLENZA	Menù Scuola primaria e secondaria Istituto Don Comelli – Vigevano (Pv)	PRIMAVERA/ESTATE
--	---	-------------------------



	1 SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE	2 SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE	3 SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE	4 SETTIMANA PRIMAVERA/ESTATE
Lu	Risotto zafferano e piselli ^{*7,9} Frittata al formaggio ^{3,7} Erbette* olio e limone	Pasta integrale bio al pesto di piselli ^{*1,3,6,7,8,10} Frittata al forno con verdure ^{*3,7} Fagiolini*	Pasta all'ortolana ^{*1,6,9,10} Mozzarelline ⁷ Zucchine*gratinate ^{1,6,10}	Pasta integrale bio al pomodoro e basilico ^{1,6,9,10} Frittatina al forno ^{3,7} Spinaci*filanti ⁷
	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Ma	Pasta integrale bio al pomodoro e basilico ^{1,6,9,10} Arrosto di tacchino agli aromi ⁹ Fagiolini*	Pizza margherita ^{1,6,7,10} Primo sale (½ porzione) ⁷ Zucchine gratinate ^{*1,6,10}	Pasta olio extravergine di oliva e parmigiano ^{1,6,7,10} Hamburger di manzo*alla pizzaiola ^{6,7,9} Fagiolini*	Pasta al ragù di lenticchie ^{1,6,9,10} Bocconcini di pollo* al limone ⁹ Misto di verdure*gratinate ^{1,6,10}
	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Me	Pasta olio extravergine di oliva e parmigiano ^{1,6,7,10} Mozzarelline ⁷ Pomodori	Pasta al pomodoro e basilico ^{1,6,9,10} Bocconcini di pollo* alla salvia ⁹ Pomodori	Passato di verdure e legumi* con pastina/crostini ^{1,6,7,9,10} Frittata al formaggio ^{3,7} Patate al forno*	Risotto allo zafferano ^{7,9} Arrosto di vitellone/Bruscitt di vitellone ⁹ con verdure miste*
	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Gi	Lasagne alla bolognese ^{1 (piatto unico)} ^{1,3,6,7,9,10} Insalata di stagione	Risotto primavera ^{7,9} Arrosto di lonza al rosmarino ^{*9} Carote julienne	Risotto alla parmigiana ^{7,9} Petto di pollo* al mais Pomodori	Pizza margherita ^{1,6,7,10} Primo sale (½ porzione) ⁷ Carote julienne
	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>
Ve	Risotto alla parmigiana ^{7,9} Sformato di platessa ^{*1,4,6,7,10} Carote julienne	Pasta olio extravergine di oliva e parmigiano ^{1,6,7,10} Filetto di halibut*gratinato ^{1,4,6,10} Insalata mista di stagione	Pasta integrale bio al pesto ^{1,3,6,7,8,10} Polpettine di platessa ^{*1,4,6,7,10} Insalata di stagione	Riso all'olio extravergine di oliva Tonno ⁴ Pomodori
	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>	<i>Frutta fresca di stagione</i>

* può contenere ingredienti surgelati all'origine

Il pane è presente ad ogni pasto e ha un contenuto di sale dell'1.7% come previsto dalla campagna regionale "Con meno sale c'è più gusto...e guadagni in salute"
Per le preparazioni si utilizza esclusivamente sale iodato e olio extravergine di oliva

¹ Con salsa vellutata (latte intero, farina di frumento e olio extravergine di oliva)

DATA DI PARTENZA: **13/04/2026 con la 1^settimana**

Rev **02** del **02/04/2025**



INFORMAZIONE AI CONSUMATORI INERENTE ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

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 degli ingredienti allergenici presenti nello stabilimento di produzione e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	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 ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.