



Menu Ristorazione Scolastica – Comune di Cavallermaggiore

INFANZIA E PRIMARIA Autunno - Inverno Anno Scolastico 2026-2027

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Crema di legumi e verdure con crostini	Risotto al parmigiano	Pasta all'olio evo
	Frittata	Straccetti di pollo al forno impanati (Inf) Fusi di pollo al forno (Prim)	Formaggio (Mozzarella, ricotta, stracchino)	Sformato di zucca e ceci (con uova)	Polpette di seppia*
	Insalata	Spinaci*	Patate al forno	Finocchi al forno	Carote
	pane comune	pane comune	pane comune	pane comune	pane comune
	Frutta fresca	Budino alla vaniglia	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Vellutata di verdure* con pasta	Pasta all'olio evo	Risotto con zucca	Lasagne al ragù di bovino	Pasta al pomodoro
	Formaggio (Mozzarella, ricotta, stracchino)	Frittata	Merluzzo al forno*	Lenticchie in umido	Scaloppa di pollo
	Purea di patate	Carote al forno	Spinaci*	Cavolfiori	Finocchi al forno
	pane comune	pane comune	pane comune	pane comune	pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Budino al cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Crema di zucca con riso o pasta	Polenta	Pasta pomodoro e olive	Riso all'olio evo e parmigiano
	Formaggio (Mozzarella, ricotta, stracchino)	Frittata di porri	Spezzatino di tacchino in umido	Merluzzo panato (in loco) al forno*	Farinata
	Insalata di carote e finocchi	Purè di patate	Carote al forno	Spinaci*	Broccoli o cavolfiori
	pane comune	pane comune	pane comune	pane comune	pane comune
	Ciociolato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	Pasta al pesto	Pizza al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pasta ripiena di maiale burro e salvia	Passato di verdura con riso
	Sformato di verdure e ricotta (con uova)	Formaggio (Mozzarella, ricotta, stracchino)	Merluzzo in umido*	Polpette di piselli* (con uova)	Arrosti di bovino
	Insalata verde	Carote julienne	Cavolfiori o finocchi	Broccoli	Purea di patate
	pane comune	pane comune	pane comune	pane comune	pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca

I piatti contrassegnati da (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO Elenco degli allergeni alimentari sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.l.): 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 cocco, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sesamo, senapi, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Le informazioni relative alla presenza di 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.