Menu Scuole Comune di Trevi

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA
LUNEDÌ	Ravioli al pomodoro	Pastina in vegetale	Pasta olio e parmigiano	**Passato di verdure con farro**	Pasta con verdure
	Stracchino	Merluzzo gratinato	Frittata	Mozzarella	Primo sale
	Patate lesse	Carote julienne	Fagiolini al vapore	Insalata mista	Fagiolini al vapore
MARTEDÌ	Pasta in salsa rosa	Pasta al pomodoro	Lasagne al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Risotto al pomodoro
	Platessa gratinata	Frittata al pomodoro	Primo sale o caciotta	**Frittata al formaggio**	Cotoletta di maiale
	Piselli all'olio	Fagiolini con patate	**Finocchi e carote julienne**	Piselli all'olio	Insalata con verza
MERCOLEDÌ	Quadrucci con lenticchie	Polenta gratinata	Pasta al pomodoro	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure con crostini
	Prosciutto cotto	Mozzarella	Spezzatino di vitellone con patate	Platessa gratinata	Merluzzo gratinato
	Patate lesse	Insalata		Insalata mista	Purea di patate
GIOVEDÌ	Risotto con spinaci	Pasta con olio e parmigiano	Pasta al sugo di tonno	Pasta con pomodoro e olive	Strangozzi alla spoletina
	Salsiccia di maiale	Pollo arrosto	Crocchette di pesce	**Cosci di pollo croccanti**	**Scaloppina di pollo**
	Fagiolini al vapore	Piselli all'olio	Bieta al vapore	Spinaci al vapore	Bietola al vapore
VENERDÌ	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca	Minestra con ceci	**Pasta e fagioli**	Pasta olio e parmigiano
	Petto di tacchino gratinato	Polpette di vit.one al pomodoro	Petto di pollo gratinato	Prosciutto crudo	Frittata
	Bietola al vapore	Spinaci al vapore	Insalata	Patate lesse	Finocchi e carote julienne

Ad ogni pasto saranno serviti Pane comune e integrale (almeno una volta alla settimana) e Frutta fresca di stagione



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, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 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.