

DAL 28.4.2025  
AL 31.10.2025

COMUNE DI SOVICO  
MENU PRIMAVERA ESTATE AS 2024-2025

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 SETTIMANA	Risotto allo zafferano(7-9)	Pasta olio e grana(1-6-7-10)	Passato di verdure e legumi con orzo*(1-6-7-9-10)	Pizza Margherita(1-6-7-10-13)	Pasta al pesto(1-6-7-8-10)
	Frittata(3-7)	Bocconcini di pollo al limone(1-6-9-10)	Platessa impanata*	1/2 pz Mozzarella (7)	Tortino di zucchine ( con patate e formaggio)
	Carote julienne(12)	Fagiolini all'olio*	patate all'olio	Pomodori (12)	Insalata e olive(12)
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato*(3-7-8)
2 SETTIMANA	Agnolotti olio e grana(1-3-7)	Riso al pomodoro(7-9)	Pasta Pasticciata (1-6-7-9-10) ( pomodoro, bovino, besciamella)	Pasta e piselli*(1-6-7-10)	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta(1-6-7-10)
	primosale(7)	Merluzzo*gratinato		Cotoletta di lonza al forno	Rotolo di frittata(3-7)
	Erbette	Carote julienne(12)	Tris di verdure* ( carote, patate, piselli)	Pomodori(12)	Insalata verde(12)
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta(7)
3 SETTIMANA	Pasta integrale pomodoro e olive(1-6-7-10)	Risotto parmigiana(7-9)	Passato di verdure* e legumi con pasta(1-6-7-8-9-10)	Pizza Margherita(1-6-7-10-13)	Pasta alla norma ( melanzane) (1-6-7-10)
	Scaloppine di pollo(1-6-9-10)	Rotolo di frittata al formaggio(3-7)	Mozzarella	1/2 pz Prosciutto cotto	Polpette di tonno(1-3-4)
	Pomodori(12)	Insalata verde e carote julienne(12)	patate all'olio	Insalata mista(verde, carote, mais)(12)	Erbette*
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato*(3-7-8)	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	Pasta agli aromi(1-6-7-10)	Passato di verdure e legumi con orzo*(1-6-7-9-10)	Pasta integrale al pesto (1-6-7-8-10)	Pasta Pasticciata (1-6-7-9-10) ( pomodoro, bovino, besciamella)	Pasta al pomodoro(1-6-7-10)
	Provolone(7)	Arrosto di lonza(1-6-9-10)	Totani gratinati*(1-4-14)		Tortino di zucchine (1-3-7) ( con patate e formaggio)
	Fagiolini*	Patate al forno	insalata e olive(12)	Bis di verdure* ( carote e piselli)	Carote Julienne(12)
	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane integrale(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)	Pane comune(1-6-7-10-11-13)
	Frutta fresca di stagione	Barretta di cioccolato fondente(PS)/al latte(I)(6-7-8)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

“SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: 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 acagiù, 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 del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.).

Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l’iter di richiesta della dieta sanitaria

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.”