Menu No Carne Primavera Estate 2025 Comune di Maranello

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|--------------------------------------|---|---|---|---------------------------------|
| 1 SETTIMANA Da 01/09 a 05/09 Da 06/10 a 10/10 | Riso allo zafferano | Pasta al pomodoro | Pastina in brodo o Pasta al ragù di carote, zucchine e piselli | Pasta al pesto genovese | Pasta al pomodoro |
| | Mozzarella | Filetto di merluzzo olio e limone | Tortino di legumi | Frittata al forno | Filetto di merluzzo gratinato |
| | Broccoli all'olio | Spinaci all'olio | Verdure miste gratinate | Patate al forno | Zucchine all'olio |
| | Carote a julienne | Pomodori | Cetrioli | Insalata verde | Finocchi |
| 2 SETTIMANA Da 08/09 a 12/09 Da 13/10 a 17/10 | Pasta ai piselli | Pasta alla pizzaiola | Passato di verdure con orzo o Pasta al pesto di broccoli | Riso all'olio | Pasta al tonno |
| | Sformato di patate | Hamburger di verdure | Hamburger di merluzzo al forno | Frittata al forno | Stracchino |
| | Spinaci alla parmigiana | Verdure miste gratinate con aromi | Carote trifolate | Pomodori gratinati | Fagiolini all'olio |
| | Insalata verde | Cetrioli | Pomodori | Insalata mista con fagioli | Carote a julienne |
| 3 SETTIMANA Da 15/09 a 19/09 Da 20/10 a 24/10 | Crema di verdure o Pasta al pomodoro | Pasta all'olio e parmigiano | Pasta integrale al pomodoro | Pasta alle lenticchie | Riso in salsa rosa |
| | Frittata ai formaggi | Filetto di pesce olio e limone | Hamburger di verdure (zucchine) | Formaggio fresco | Filetto di merluzzo con patate |
| | Zucchine gratinate | Spinaci all'olio | Fagiolini all'olio | Purea di patate | Carote prezzemolate |
| | Insalata mista con ceci | Pomodori | Cetrioli | Carote a julienne | Finocchi |
| 4 SETTIMANA Da 22/09 a 26/09 Da 27/10 a 31/10 | Pasta all'olio e parmigiano | Passato di verdure e legumi o Pasta al ragù di pesce | Pasta al pesto genovese | Riso allo zafferano | Pasta al pomodoro e basilico |
| | Sformato con spinaci | Mozzarella a bocconcini | Arrosto di tacchino al forno | Formaggio fresco | Crocchette di merluzzo al forno |
| | Fagiolini all'olio | Bietole all'olio | Verdure miste gratinate con aromi | Spinaci olio e limone | Piselli in umido |
| | Insalata con fagioli | Pomodori | Carote a julienne | Insalata verde | Cetrioli |
| 5 SETTIMANA Da 29/09 a 03/10 | Pasta integrale al pomodoro | P.U. Pizza Margherita | Riso alla parmigiana | Passato di verdure con farro/orzo o Pasta al ragù di carote, zucchine e piselli | Pasta alla pizzaiola |
| | Tortino di verdure | - | Polpette di legumi | Frittata al forno | Filetto di merluzzo gratinato |
| | Carote al forno | Fagiolini all'olio | Pomodori e origano | Bietole all'olio | Zucchine trifolate |
| | Finocchi | Insalata mista (insalata, carote) | Cetrioli | Insalata mista | Carote a julienne |

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 presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati



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.

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 Jala de de degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



Wale V Ne

