

COMUNE DI SUNO

In vigore dal 7 Gennaio 2026 con la 1^a settimana

Scuola dell'Infanzia - Scuola Primaria- Scuola Secondaria

Menù autunno - inverno

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Fagiolini all'olio* ⁹ Pizza con pomodoro e mozzarella ^{1,3,6,7,8,11} ½ porz. formaggio ⁷ (°) Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Trofie agli aromi ^{1A,3,6,7,10} / Pasta agli aromi ^{1A,3,6,7,10} (per infanzia) Pesce (°) impanato* ^{1A,3,4,6,7,10,11} Insalata mista Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta al pomodoro ^{1A,3,6,7,10} Uova strapazzate ^{3,7} Carote e piselli* ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta al pomodoro ^{1A,3,6,7,10} Frittata con mozzarella ^{3,7} Insalata verde Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}
Martedì	Riso allo zafferano ⁷ / verdure ^{7,9} Coscette di pollo al forno (per infanzia: pollo senza ossa) Carote all'olio ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Gnocchetti sardi al pomodoro ^{1A,3,6,7,10} Burger vegetale ^{1,3,6,7,10,11} Carote Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Polenta ^{1,6,10} + Tapelucco di bovino adulto + Carote julienne <u>oppure</u> Passato di verdure con pastina integrale* ^{1A,6,7,9,10} + Tapelucco di bovino adulto + Patate al forno Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Riso alla parmigiana ⁷ Tortino di legumi* ^{1A,1C,1D,1E,3,6,7,10,11} Finocchi all'olio / in insalata Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}
Mercoledì	Ravioli di magro al burro e salvia ^{1A,3,6,7,11} / Pasta al burro e salvia ^{1,3,6,7,10} Polpette di legumi* ^{1A,1C,1D,1E,3,6,7,10,11} Finocchi julienne Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Riso all'olio/burro e Parmigiano Reggiano DOP ⁷ Bocconcini di tacchino Fagiolini all'olio* ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Riso allo zafferano ⁷ Formaggio ⁷ (°) Finocchi in insalata/all'olio/ cotti gratinati al forno ⁷ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	½ porz. formaggio ⁷ (°) Carote julienne Lasagne con ragù di manzo* ^{1A,3,6,7,9,10,13} Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}
Giovedì	Passato di verdure* con orzo ^{1C,6,7,9,10,11} Pesce (°) gratinato con farina di mais* ^{1,4,6,10} /Polpette di pesce* ^{1A,3,4,6,7,10,11} (°) Patate al forno / all'olio Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta integrale alla crema di broccoli ^{1A,6,7,9,10} / verdure ^{1A,6,7,9,10} Frittata ^{3,7} Erbette all'olio* ⁹ Pane integrale ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Crema di verdure e legumi* ^{1A,1C,1D,1E,3,6,7,10,11} Pizza con pomodoro e mozzarella ^{1,3,6,7,8,11} Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta agli aromi ^{1A,3,6,7,10} Arrosto di tacchino al forno Erbette all'olio* ⁹ Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}
Venerdì	Pasta integrale al pomodoro ^{1A,6,7,10} Uova strapazzate ^{3,7} / Frittata ^{3,7} / Crocchette all'uovo ^{1A,3,4,6,10,11} /Sformato d'uovo ^{1A,3,4,6,7,10,11} Insalata mista Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Passato di verdure con farro* ^{1E,6,7,9,10,11} Formaggio ⁷ (°) Patate prezzemolate Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Pasta al pomodoro ^{1A,3,6,7,10} Pesce (°) gratinato* ^{1A,4,6,10,11} Insalata mista con cavolo cappuccio / Cavolo cappuccio in insalata Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}	Passato di verdure con pastina* ^{1A,3,6,7,9,10} Pesce (°) impanato* ^{1A,3,4,6,7,10,11} Patate all'olio in insalata / al forno Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11}

*il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine; come verdure potranno essere utilizzate surgelate: biete, erbette, fagiolini, minestrone; come legumi potranno essere utilizzati surgelati: piselli.

Per le preparazioni e come condimento viene usato olio extravergine d'oliva e sale iodato.

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.

In vigore dal 7 Gennaio 2026 con la 1^a settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
FINE PRANZO	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA (PER INFANZIA)	Pane integrale ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11} e marmellata	Mousse di frutta 100%	Frutta fresca	Pane ^{1A,1B,1C,1D,1E,3,6,7,8C,11} e marmellata	Frutta fresca

Allegato al menù

Verdure per contorni, minestroni e primi piatti: insalate, zucca, erbette, finocchi, cavolfiori, broccoli, carote, barbabietole, lattuga, indivia, verza, rape, cipolle, porri, ecc.

(^o) Tipologie di formaggio: ricotta, mozzarella, formaggio fresco di capra, primosale, robiola, Parmigiano Reggiano DOP, ecc.

([^]) Tipologie di pesce: halibut, limanda, merluzzo, platessa.

Le verdure inserite nel menù possono essere preparate e servite cotte o crude (es. carote all'olio/in insalata = carote all'olio oppure insalata di carote grattugiate crude).

In riferimento al Regolamento CE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolo.

I numeri sono gli allergeni. Lista allergeni: 1) cereali contenenti glutine: 1A grano, 1B segale, 1C orzo, 1D avena, 1E farro, 1F kamut o i loro derivati. 2) crostacei e prodotti a base di crostacei. 3) uova e prodotti a base di uova. 4) pesce e prodotti a base di pesce. 5) arachidi e prodotti a base di arachidi. 6) soia e prodotti a base di soia. 7) latte e prodotti a base di latte. 8) frutta a guscio: 8A mandorle, 8B nocciole, 8C noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, noci del Queensland 8D pistacchi e derivati. 9) sedano e prodotti a base di sedano. 10) senape e prodotti a base di senape. 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12) anidride solforosa e solfiti. 13) lupini e prodotti a base di lupini. 14) molluschi e prodotti a base di molluschi.