COMUNE DI PESCHIERA BORROMEO

SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA

MENU' AUTUNNO INVERNO - PRIVO DI LATTE E DERIVATI

A.S. 2026-2027

IN VIGORE DAL 09/11/2026 CON LA 3^SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
MERENDA ANTICIPATA PER SC.PRIMARIA	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt di soia / Dolce NO latte	Frutta fresca	Frutta fresca
I SETTIMANA	**Pastina in brodo** **Fettina di carne** Carote julienne Pane comune Frutta fresca	**Riso all'olio** **Merluzzo gratinato al timo con maionese NO latte** Finocchi julienne Pane comune Frutta fresca	**Pizza rossa** **tonno** Insalata mista Pane comune **Yogurt di soia**	Passato di lenticchie con pasta **Cotoletta di pollo NO latte** Patate al forno Pane comune Frutta fresca	Tortiglioni al ragù di tonno **uova strapazzate NO latte** Fagiolini Pane comune Frutta fresca
II SETTIMANA	**Pasta olio e salvia** **Fettina di carne** Cruditè di finocchi Pane comune Frutta fresca	Passato di fagioli cannellini con pasta (tubetti) **SC.PRIMARIA** Fusi di pollo **SC.INFANZIA bocconcini dorati NO latte** Carote julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta al ragù di carne **Pesce olio e limone** Fagiolini Pane comune **Yogurt di soia**	Pasta con sugo di verdure **SC.PRIMARIA**: Tonno,uova sode e maionese **SC.INFANZIA Uova strapazzate NO latte** patate lesse Pane comune Frutta fresca	**Risotto alla zucca No latte** **Hamburger di merluzzo panato No latte** Insalata verde Pane comune Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta pomodoro e basilico Prosciutto cotto * Spinaci brasati Pane comune Frutta fresca	**Pizza rossa** **tonno** Carote julienne Pane comune Frutta fresca	Pasta agli aromi **Hamburger di carne NO latte** Fagiolini Pane comune **Yogurt di soia**	Crema di ceci con pasta **uova strapazzate NO latte** Patate al forno Pane comune Frutta fresca	**Riso all'olio** **Platessa impanata NO latte** Insalata verde Pane comune Frutta fresca
IV SETTIMANA	**Pasta mimosa NO latte** **uova strapazzate NO latte** Cavolo cappuccio in insalata Pane comune Frutta fresca	**SC.PRIMARIA** Polenta **SC.INFANZIA** Pasta agli aromi Brasato di manzo Carote brasate Pane comune Frutta fresca	**Piadina con prosciutto** insalata Pane comune **dolce NO latte**	Pasta pomodoro e basilico Tonno Fagiolini e patate Pane comune Frutta fresca	**Risotto alla milanese No latte** **Fettina di carne** Carote julienne Pane comune Frutta fresca
MERENDA POMERIDIANA	biscotti No latte	Pane e marmellata	Frutta fresca	Cracker *	Pane e marmellata

NON UTILIZZARE materie prime e NON somministrare preparazioni che contengano: **LATTE E DERIVATI**
NON AGGIUNGERE ALCUN TIPO DI FORMAGGIO GRATTUGIATO AI PIATTI NE' IN FASE DI PREPARAZIONE NE' IN FASE DI SOMMINISTRAZIONE
-Qualora, in occasione di menu festivi, menù a tema, progetti di educazione alimentare e/o merende aggiuntive siano previsti yogurt o dolci/dessert somministrare alimenti privi di LATTE E DERIVATI, qualora non fossero disponibili somministrare frutta fresca
-Attuare sempre il controllo rigoroso e sistematico di tutti gli alimenti/prodotti/ingredienti da utilizzare/somministrare, verificando che non contengano LATTE E DERIVATI anche come additivo, coadiuvante, addensante, aromatizzante ecc...
-Escludere anche alimenti/prodotti che riportano in etichetta la possibile presenza in tracce con diciture quali "può contenere tracce di..." o "prodotto in uno stabilimento dove si utilizza/si lavora..." e simili.
-Attuare sempre tutte le azioni necessarie atte ad evitare eventuali contaminazioni, sia in fase di conservazione degli alimenti, che in fase di preparazione e distribuzione del pasto seguendo le indicazioni nelle procedura I-prod 07 GESTIONE DIETE SPECIALI
* PRIVO DI LATTE E DERIVATI o
Preparazioni in grassetto sottolineato = sostituzioni rispetto al dietetico standard