



Menu Scuole Secondaria Comune di VIMERCATE

Anno Scolastico 2025 2026 IN VIGORE DAL 07 GENNAIO 2026

	LUNEDI	MERCOLEDI
1° SETTIMANA	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI LEGUMI (1-6-7-8-10) PETTO DI POLLO GRATINATO (1-6-10) ERBETTE* ALL'OLIO(12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA POMODORO (1-3-7-10-11) CACIOTTA/PROVOLONE(7) carote in insalata (12) PANE (1-6-10-13) BARRETTA CIOCCOLATO(6-7-8)
2° SETTIMANA	PASTA INTEGRALE AL PESTO DI ZUCCHINE (1-6-7-10) BASTONCINI DI MERLUZZO*(1-3-4) CAVOLFOIRE GRATINATO(1-6-10-12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO PISELLI E CAROTE(7) POLLO AL CURRY(1) INSALATA(12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3° SETTIMANA	RISO ALLA CREMA DI PORRI(7) PROVOLONE(7) SPINACI ALL'OLIO(12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO E BROCCOLI(1-6-7-10) LENTICCHIE IN UMIDO(1-6-8) CAVOLO CAPPUCCIO(12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	PASTA INTEGRALE AL PESTO(1-6-7-8-10) PRIMO SALE (7) BROCCOLI*AGLIO OLIO(12) PANE (1-6-10-13) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL POMODORO(1-6-7-10) TORTINO DI VERDURE E LEGUMI(1-3-6-7-10-11) SPINACI ALL'OLIO (12) PANE (1-6-10-13) TORTA (1-3-7)

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 LATIOSIO), 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.).

All'interno dei menu, è presente l'indicazione numerica degli allergeni, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, in quanto, in cucina, negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere presenti altri allergeni oltre a quelli indicati all'interno dei menu.

Qualora si necessitasse di dieta sanitaria e/o etico religiosa si ricorda di presentare idonea certificazione medica, affinché in fase di produzione vengano formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

